Anne Wilson

Glaces, sorbets & desserts rafraîchissants

Précisions utiles

Très facile   Facile   Difficile

Les mesures utilisées sont les grammes, litres, cuillères à café, cuillères à soupe et, moins commun, les tasses ou bols. Une tasse ou un bol équivaut à 250 ml. Vous pouvez trouver le bol doseur adéquat dans le commerce ou utiliser à la place une tasse avec un contenu de 250 ml. Les œufs utilisés dans les recettes pèsent en moyenne 60 g. Le contenu des boîtes de conserves dans les commerces varie, prenez donc la taille qui s'approche de celle qui est utilisée dans nos recettes.

Quantités indiqués

Tasse/Bol	=	250 ml
Cuil. à soupe	=	20 ml
Cuil. à café	=	5 ml

Copyright © Murdoch Books 1994

Tous droits réservés. Aucune partie de ce livre ne peut être reproduite sous quelque forme ou par quelque moyen électronique ou mécanique que ce soit, y compris des systèmes de stockage d'information ou de recherche documentaire, sans l'autorisation écrite de l'éditeur.
Murdoch Books, 213 Miller Street, North Sydney, NSW 2060, Australie
Titre original : Simply delicious icecreams and desserts

© 1997 pour l'édition française
KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH
Bonner Str. 126
D-50968 Cologne
Traduction : Ricardo Larrivée, Brigitte Coutu
Adaptation française : Annie Berthold, Düsseldorf
Mise en page : Atelier Lauriot PRÉVOST, Paris
Flashage : Divis, Cologne
Chef de Fabrication : Detlev Schaper
Impression et reliure : Sing Cheong Printing Co., Ltd.
Imprimé à Hong Kong, Chine
ISBN 3-89508-303-8

10 9 8 7 6 5 4

Glaces, sorbets & desserts rafraîchissants

KÖNEMANN

Ajoutez votre touche personnelle

Il suffit d'une bonne crème glacée du commerce et de quelques ingrédients pour transformer une simple crème glacée à la vanille ou au chocolat en une délicieuse glace maison.

Crème glacée au café

Dans un bol, déposer 1 l de crème glacée à la vanille. Mélanger 4 cuil. à soupe de café instantané et 1 cuil. à soupe d'eau. L'ajouter à la crème glacée et mélanger jusqu'à ce que ce soit lisse. Remettre la crème glacée dans le récipient original. Congeler toute une nuit. Pour servir, décorer de copeaux de chocolat.

Crème glacée au chocolat magique

Dans un bol, déposer 1 l de crème glacée au chocolat. Laisser ramollir légèrement. Ajouter 60 g de gomme au miel hachée (voir recette « Chocolats et gourmandises », page 8). Bien mélanger. Remettre la crème glacée dans son contenant original. Congeler toute une nuit.

Crème glacée au miel et au gingembre

Dans un bol, déposer 1 l de crème glacée à la vanille. Dans une casserole, mélanger 2 à 3 cuil. à soupe de gingembre confit haché et 3 cuil. à soupe de miel. Remuer à feu doux jusqu'à ce que ce soit mélangé. Laisser tiédir. Incorporer délicatement le mélange à la crème glacée. Verser la crème glacée dans le récipient original. Congeler toute une nuit. Décorer de gingembre confit.

Crème glacée aux cacahuètes

Mélanger 1 l de crème glacée à la vanille ou au chocolat ramollie et 2 barres de chocolat aux cacahuètes (type Crispy Crunch), hachées. Bien mélanger. Verser la crème glacée dans le récipient original. Congeler toute une nuit. Pour servir, garnir de cacahuètes grillées.

Crème glacée au chocolat, au rhum et aux raisins

Dans un bol, déposer 1 l de crème glacée au chocolat. Dans une casserole, mélanger 125 g de raisins secs et 4 cuil. à soupe de rhum. Remuer à feu doux jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. Laisser tiédir. Incorporer délicatement à la crème glacée . Verser la crème glacée dans le récipient original. Congeler toute une nuit.

De gauche à droite : crème glacée au café, crème glacée au chocolat magique, crème glacée au miel et au gingembre, crème glacée aux cacahuètes, crème glacée au chocolat, au rhum et aux raisins, crème glacée marbrée à la mangue, crème glacée à l'orange et au chocolat

Crème glacée marbrée à la mangue

Dans un bol, déposer 1 l de crème glacée à la vanille. Laisser ramollir légèrement. Ajouter 1 à 2 cuil. à café de zeste d'orange râpé et mélanger. Verser la crème glacée dans le récipient original. Verser 5 cuil. à soupe de purée de mangues sur la crème glacée. Mélanger légèrement avec une brochette ou un couteau pour obtenir un effet marbré. Congeler toute une nuit. Décorer de purée ou de tranches de mangues ou de pulpe de fruits de la passion.

Crème glacée à l'orange et au chocolat

Dans un bol, déposer 1 l de crème glacée à la vanille. Laisser ramollir légèrement. Ajouter 2 cuil. à café de zeste d'orange râpé, 2 à 3 cuil. à café de jus d'orange, 2 cuil. à café de liqueur d'orange et 5 cuil. à soupe de chocolat haché finement ou de Smarties hachées. Bien mélanger. Verser la crème glacée dans le récipient original. Congeler toute une nuit.

Fous de crèmes glacées !

Été comme hiver, elle fait la joie des petits et des plus grands. Le plaisir est d'y succomber car nous sommes tous fous de crèmes glacées. Les glaces maison ne contiennent aucun additif. C'est pourquoi, il faut les consommer dans les jours qui suivent leur préparation.

Crème glacée à la vanille d'antan

Préparation : 30 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour environ 1,25 l de préparation

180 g de sucre
1 gousse de vanille incisée ou 1 cuil. à café d'essence de vanille
250 ml de lait
6 jaunes d'œufs, légèrement battus
1/2 l de crème
Sauce au caramel et gaufrettes pour servir

1. Dans une casserole, déposer le sucre et la vanille. Y verser le lait. Faire chauffer en remuant jusqu'à ce que cela mijote.
2. Retirer le lait du feu. Dans la partie supérieure du bain-marie, fouetter légèrement les jaunes d'œufs hors du feu. Ajouter le mélange de lait petit à petit tout en fouettant.
3. Déposer sur la partie inférieure du bain-marie, au-dessus d'une eau mijotante. Remuer sans arrêt jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère. Retirer du feu. Laisser refroidir. Déposer une feuille de plastique directement à la surface de la sauce pour éviter qu'une peau se forme. Incorporer la crème au mélange refroidi et mettre au frais au moins deux heures.
4. Retirer la gousse de vanille et gratter pour laisser tomber des grains noirs de la gousse. Verser le mélange dans une sorbetière et opérer selon les indications du fabricant.
5. À défaut de sorbetière, verser le mélange dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris.

Crème glacée à la vanille d'antan (en haut) et crème glacée au chocolat (en bas)

Remuer à la cuillère de bois ou au batteur électrique. Congeler de nouveau 3 à 4 heures. Remuer de nouveau. Congeler jusqu'au moment de servir. Servir avec une sauce au caramel et des gaufrettes, si désiré.

Crème glacée au chocolat

Préparation : 20 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour environ 750 ml de préparation

375 ml de crème
125 ml de lait
4 cuil. à soupe de sucre
100 g de chocolat noir, haché
3 jaunes d'œufs, légèrement battus
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

1. Dans la partie supérieure du bain-marie, mélanger la crème, le lait, le sucre et le chocolat. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Laisser tiédir. Incorporer les jaunes d'œufs et l'essence de vanille en fouettant.
2. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer à la cuillère de bois ou au batteur électrique. Congeler de nouveau 3 à 4 heures. Remuer à nouveau. Congeler jusqu'au moment de servir.
3. On peut servir la crème glacée au chocolat dans des moules en chocolat et décorer de copeaux de chocolat blanc.

Note :
On peut utiliser une sorbetière. Suivre la première partie de la recette puis les indications du fabricant.

Crème glacée au citron

Préparation : 20 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes

6 jaunes d'œufs
2/3 de tasse de sucre
Le zeste de 1 citron
5 cuil. à soupe de jus de citron
4 blancs d'œufs
5 cuil. à soupe de sucre supplémentaire
125 ml de crème légèrement fouettée
Longs zestes de citron et fraises pour décorer

1. Dans la partie supérieure du bain-marie, fouetter les jaunes d'œufs hors du feu. Déposer sur la partie inférieure du bain-marie au-dessus d'une eau mijotante. Fouetter avec un bon fouet jusqu'à ce que ce soit léger et que le volume ait augmenté, environ 1 minute. Ne pas cuire les œufs. Ajouter le sucre, le zeste et le jus citron. Continuer de fouetter jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Retirer du feu et laisser tiédir.
2. Battre les blancs d'œufs jusqu'à formation en neige peu ferme. Ajouter le sucre supplémentaire petit à petit tout en battant. Battre jusqu'à ce que la neige soit ferme et lustrée.
3. Incorporer les blancs d'œufs et la crème légèrement fouettée au mélange au citron. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir des boules de crème glacée au citron en les garnissant de zestes de citron et de fraises.

Crème glacée tropicale

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 4 à 6 personnes

1 l de crème glacée à la vanille
5 cuil. à soupe de pulpe de fruits de la passion
5 cuil. à soupe de jus d'orange concentré
100 g de mangue ou de papaye hachée finement
Pulpe de fruits de la passion ou tranches de mangues pour décorer

1. Laisser la crème glacée ramollir légèrement.
2. Ajouter la pulpe de fruits de la passion et le jus d'orange. Mélanger à la fourchette.

Crème glacée tropicale (en haut) et crème glacée au citron (en bas)

3. Incorporer la mangue ou la papaye. Remettre au congélateur au moins 6 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir en boules et décorer de pulpe de fruits de la passion ou de tranches de mangues.

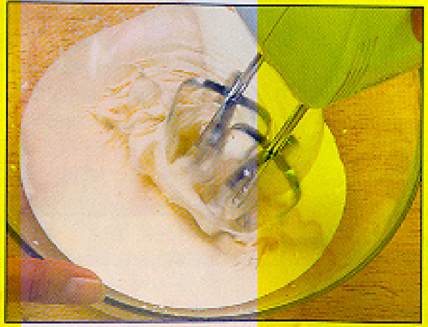
Crème glacée à la mangue

Préparation : 25 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 1 l de préparation

4 jaunes d'œufs
2/3 de tasse de sucre glace
2 tasses de mangues fraîches en purée
1 cuil. à soupe de jus de citron
125 ml de crème de coco
125 ml de crème
Petites corbeilles de biscuits mangue fraîche et noix de coco râpée pour servir

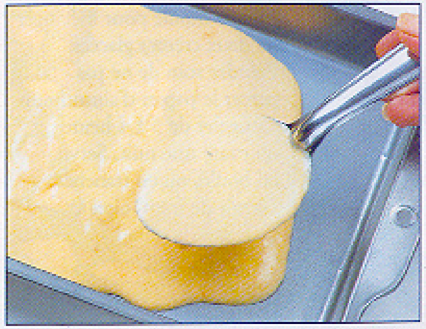
1. Dans la partie supérieure du bain-marie, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce qu'ils soient épais et crémeux. Retirer du feu et battre 1 minute de plus ou jusqu'à ce que ce soit tiède.
2. Dans un bol, mélanger la purée de mangue, le jus de citron, la crème de coco et la crème. Incorporer délicatement au mélange d'œufs.
3. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir de papier d'aluminium. Congeler jusqu'au moment de servir (5 heures environ ou 1 nuit).
4. Placer les boules dans les corbeilles de biscuits et décorer de tranches de mangues fraîches et de noix de coco râpée et grillée.

Crème glacée à la mangue



1. Retirer du feu et battre 1 mn de plus jusqu'à ce que ce soit tiède.

2. Incorporer délicatement la préparation de mangues au mélange d'œufs.



3. Verser la préparation dans un moule métallique peu profond.

4. Remuer au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse.

Crème glacée aux amandes

Préparation : 10 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour environ 1 l de préparation

1/2 l de lait
3/4 de tasse de sucre
1 cuil. à soupe de farine
300 ml de lait condensé
2 cuil. à soupe de pistaches hachées
2 cuil. à soupe d'amandes hachées
2 cuil. à café d'eau de rose (facultatif)

1. Dans une casserole, mélanger le lait et le sucre à feu doux. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous.
2. Mélanger la farine avec un peu de lait évaporé. Incorporer au mélange précédent. Remuer de 3 à 4 minutes à feu doux, jusqu'à épaississement du mélange. Retirer du feu et laisser tiédir. Incorporer le reste du lait condensé, les pistaches, les amandes et l'eau de rose.
3. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir de papier d'aluminium. Congeler jusqu'au moment de servir.

Note :
L'eau de fleur d'oranger peut remplacer l'eau de rose. Les deux sont disponibles dans les épiceries fines et dans certains supermarchés.

Crème glacée aux fraises et aux framboises

Préparation : 20 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 8 à 10 personnes

750 g de fraises
1 1/2 tasse de sucre
2 cuil. à soupe de jus de citron
560 ml de crème légèrement fouettée
250 g de framboises
1/2 tasse de sucre supplémentaire
Framboises et fraises pour décorer

1. Tapisser de papier d'aluminium, le fond et les côtés d'un moule à pain d'une capacité de 1,75 l. Équeuter les fraises. Dans le bol du robot culinaire, déposer les fraises, le sucre et le jus de citron. Actionner jusqu'à ce que ce soit très lisse.
2. Réserver 5 cuil. à soupe de crème fouettée et incorporer délicatement le reste au mélange de fraises. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler, en remuant de temps à autre, jusqu'à ce que ce soit épais. Ne pas laisser le mélange congeler complètement.
3. Mélanger les framboises et le sucre supplémentaire au robot. Incorporer délicatement la crème réservée.
4. Déposer une couche de crème glacée aux fraises dans le moule à pain. Y déposer le mélange aux framboises puis le reste de la crème glacée aux fraises. Promener un couteau ou une brochette dans le moule pour mélanger les deux crèmes glacées. Prendre soin de ne pas percer le papier d'aluminium. Congeler de 3 à 4 heures ou toute une nuit. Servir en boules ou en tranches. Garnir de framboises et de fraises.

Crème glacée aux fraises et aux framboises (en haut) et crème glacée aux amandes (en bas)

Crème glacée au café, au rhum et aux noix

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour environ 1,5 l de préparation

180 ml d'eau
3/4 de tasse de sucre
3 cuil. à café de café instantané
1/2 l de crème
1/2 l de lait
4 cuil. à soupe de rhum
1 1/4 tasse de noix grillées, concassées

1. Dans une casserole, déposer l'eau, le sucre et le café. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre et le café soient dissous. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu et laisser refroidir.
2. Mélanger la préparation au café refroidie, la crème, le lait et le rhum. Verser dans une sorbetière et opérer selon les indications du fabricant. Lorsque la crème glacée commence à prendre, ajouter les noix.
3. À défaut de sorbetière, verser le mélange dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer à la cuillère de bois ou au batteur électrique. Ajouter les noix. Congeler de nouveau 3 à 4 heures. Remuer à nouveau. Congeler jusqu'au moment de servir. Décorer avec des cerneaux de noix et des gaufrettes

Crème glacée pralinée

Préparation : 1 heure + temps de congélation
Temps de cuisson : 25 minutes
Pour 6 à 8 personnes

4 jaunes d'œufs
3/4 cuil. à café d'essence de vanille
1 cuil. à soupe de sucre
310 ml de crème

Praline
4 cuil. à soupe de sucre
1 cuil. à soupe d'eau
80 g d'amandes effilées, légèrement grillées
4 cuil. à soupe de crème, légèrement fouettée

Garniture
180 ml de crème
1 cuil. à café de sucre
3 cuil. à café de brandy ou de liqueur d'orange
Fraises pour garnir

1. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs, l'essence de vanille et le sucre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Dans une casserole, faire chauffer la crème jusqu'à ce qu'elle commence à mijoter. Retirer du feu. Ajouter la crème petit à petit au mélange d'œufs, sans cesser de battre. Déposer la préparation dans la partie supérieure du bain-marie et fouetter environ 5 minutes jusqu'à ce que ce soit épais. Retirer du feu. Couvrir la surface d'une feuille de plastique.
2. Praline
Tapisser une plaque de papier d'aluminium puis beurrer légèrement. Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et les amandes. Remuer de 3 à 4 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Cuire de 5 à 10 minutes sans remuer, jusqu'à ce que ce soit d'un beau caramel. Verser sur la plaque. Laisser refroidir.
3. Écraser finement la préparation En incorporer les 2/3 au mélange de crème. Laisser refroidir. Lorsque c'est froid, incorporer délicatement la crème fouettée.
4. Tapisser de papier d'aluminium un moule à cake. Verser le mélange de crème dans le moule. Congeler 6 heures ou toute une nuit. Démouler dans une assiette de service.
5. Garniture
Battre la crème et le sucre en neige peu ferme. Ajouter l'alcool. Étendre sur la crème glacée. Saupoudrer de pralin émietté. Couper en tranches. Servir avec des fraises fraîches ou des fruits exotiques.

Crème glacée au café, au rhum et aux noix (en haut), crème glacée pralinée (en bas)

Crème glacée rhum et raisins

Préparation : 5 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 1,5 l de préparation

3/4 de tasse de raisins secs, hachés
4 cuil. à soupe de rhum brun
1/2 l de crème
1/2 l de lait
1/4 de tasse de sucre
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
Fraises pour décorer

1. Dans un bol, mélanger les raisins et le rhum. Couvrir et laisser macérer toute une nuit.
2. Dans un bol, mélanger tout le reste des ingrédients, sauf les fraises.
3. Verser dans une sorbetière et suivre les indications du fabricant.
4. Pour préparer la crème glacée sans sorbetière, verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Couvrir de papier d'aluminium. Congeler jusqu'au moment de servir. Décorer avec des moitiés de fraises.

Crème glacée aux brisures de chocolat

Préparation : 20 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 12 minutes
Pour 6 personnes

3 œufs
2 cuil. à soupe de sucre
200 g de chocolat au lait, fondu
325 ml de crème
90 g de chocolat noir, haché ou 6 cuil. à soupe de bâtonnets de chocolat

1. Déposer les œufs et le sucre dans la partie supérieure du bain-marie. Fouetter jusqu'à ce que ce soit léger, pâle et gonflé.
2. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger. Retirer du feu. Laisser tiédir.
3. Battre la crème, qui doit rester molle. Incorporer délicatement au mélange précédent. Ajouter le chocolat haché ou les grains de chocolat et bien mélanger. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer à la cuillère de bois. Couvrir de papier d'aluminium. Congeler jusqu'au moment de servir. Servir avec des framboises et des bâtonnets de chocolat.

Crème glacée au miel

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 6 à 8 personnes

3 œufs, séparés
5 cuil. à soupe de miel
310 ml de crème
100 g de gomme enrobée de chocolat (type Crunchie)

1. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs au batteur électrique jusqu'à ce qu'ils soient légers et gonflés. Ajouter le miel et battre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais.
2. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Dans un bol propre et sec, battre les blancs en neige dure. Incorporer délicatement la crème aux blancs d'œufs. Incorporer le tout à la préparation de miel.
3. Hacher une barre de Crunchie et l'incorporer au mélange précédent. Verser le mélange dans un récipient métallique peu profond. Congeler 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir en boules et garnir de Crunchie haché en morceaux.

De gauche à droite : crème glacée rhum et raisins, crème glacée au miel, crème glacée aux brisures de chocolat

Crème glacée aux pêches

Préparation : 10 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 8 personnes

310 ml de crème
4 jaunes d'œufs
3/4 de tasse de sucre
500 g de pêches au sirop, bien égouttées

1. Dans une casserole, faire chauffer la crème et retirer du feu juste avant le point d'ébullition.
2. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs au batteur électrique avec le sucre, jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Ajouter la crème chaude, petit à petit, en battant sans arrêt. Remettre le mélange dans la casserole. Cuire à feu doux en remuant, jusqu'à épaississement du mélange. Ne pas laisser bouillir. Verser dans un bol et laisser refroidir en remuant de temps à autre.
3. Réserver une demi-pêche pour la décoration. À l'aide du mixeur, réduire en purée les pêches bien égouttées. Incorporer au mélange de crème. Verser la préparation dans un moule métallique froid. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Retirer du congélateur et remuer au batteur électrique. Recongeler de 4 à 5 heures. Remuer de nouveau au batteur électrique. Congeler jusqu'au moment de servir. Décorer les boules de crème glacée de tranches de pêches. On peut utiliser une sorbetière. Suivre les indications du fabricant.

Dôme glacé

Préparation : environ 1 heure (étendue sur deux jours)
Temps de cuisson : –
Pour 10 personnes

1/3 de tasse d'amandes grillées, hachées
4 cuil. à soupe de zestes d'orange et de citron confits
2/3 de tasse de raisins secs, hachés
5 cuil. à soupe de rhum
1 l de crème glacée à la vanille
2 cuil. à soupe de brandy
1/2 tasse de cerises rouges et vertes confites, en quartiers
1 l de crème glacée au chocolat
1 cuil. à café d'épices mélangées
1 cuil. à café de cannelle
1/2 cuil. à café de muscade

1. Dans un bol, mélanger les amandes, les zestes d'agrumes, les raisins secs et le rhum. Bien mélanger. Couvrir d'une feuille de plastique. Réserver toute une nuit. Déposer un moule ou un bol d'une contenance de 2 l au congélateur.
2. Laisser ramollir légèrement la crème glacée à la vanille. Incorporer le brandy et les cerises. Presser cette crème glacée sur les parois du moule et l'étendre jusqu'au rebord du moule. Remettre au congélateur et congeler toute une nuit. Vérifier la crème glacée plusieurs fois et l'étendre au besoin jusqu'au rebord du moule.
3. Le lendemain, laisser ramollir la crème glacée au chocolat. Mélanger les épices et la crème glacée au chocolat. Déposer au centre du moule et égaliser la surface.
4. Remettre au congélateur toute une nuit ou jusqu'à ce que ce soit très ferme. Servir coupé en tranche et décoré de feuilles de houx.

Crème glacée aux pêches (en haut) et dôme glacé (en bas)

Cuisi-truc
Ce dôme glacé est somptueux et peut être servi à Noël.

Crème glacée intrigante

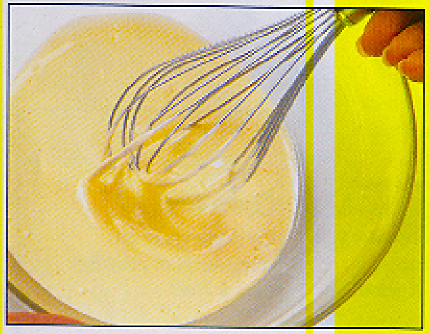
Préparation : 25 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 6 personnes

2 jaunes d'œufs
5 cuil. à soupe de sucre
1/4 l de lait
1 1/2 tasse de chapelure de pain bis frais
310 ml de crème
1 cuil. à soupe de rhum
Zeste d'orange pour garnir

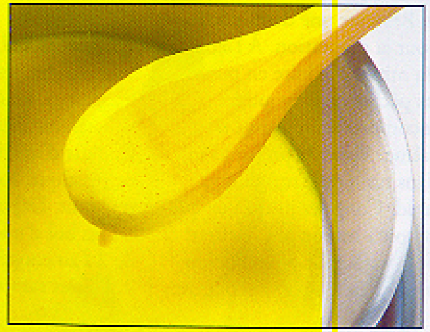
1. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Dans une casserole, faire chauffer le lait jusqu'à ce qu'il commence à bouillir. Ne pas laisser bouillir. Verser le lait sur le mélange d'œufs, en fouettant sans arrêt.
2. Remettre le mélange dans la casserole et cuire à feu doux, en remuant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère. Retirer du feu. Ne pas laisser bouillir.
3. Transférer le mélange dans un bol. Incorporer la chapelure. Couvrir d'une pellicule de plastique et laisser refroidir.
4. Battre la crème qui doit rester molle. Ajouter le rhum. Incorporer délicatement au mélange d'œufs. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit légèrement ferme. Servir dans des verres à pied et garnir de zeste d'orange.

Note :
Utilisez de préférence de la chapelure de pain frais et non de pain sec.

Crème glacée intrigante



1. Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.



2. Cuire à feu doux sans cesser de remuer, jusqu'à ce que le mélange nappe le dos d'une cuillère.

3. Incorporer la chapelure de pain frais.

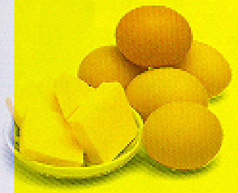
4. Incorporer délicatement la crème parfumée au rhum au mélange d'œufs.

Crème glacée à la pistache

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 8 personnes

1/4 l de lait
375 ml de crème
6 jaunes d'œufs
1 1/4 tasse de sucre
Pulpe de 8 fruits de la passion
4 cuil. à soupe de pistaches, hachées

1. Dans une casserole, faire chauffer le lait et la crème jusqu'à ébullition.
2. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre au batteur électrique, jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Ajouter le mélange de lait graduellement en remuant jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Remettre dans la casserole. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que ce soit légèrement épais. Ne pas laisser bouillir. Transférer le mélange dans un bol. Laisser refroidir en remuant de temps à autre.
3. Réserver 4 cuil. à soupe de la pulpe des fruits de la passion. Déposer le reste dans une casserole. Faire chauffer 1 à 2 minutes à feu moyen. Passer dans un tamis fin. Ajouter le jus des fruits de la passion et la pulpe réservée (4 cuil. à soupe) au mélange de crème. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris.
4. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit épais et crémeux. Ajouter les pistaches et bien mélanger. Remettre au congélateur. Congeler toute une nuit ou jusqu'à ce que ce soit ferme. On peut garnir de pulpe de fruits de la passion.



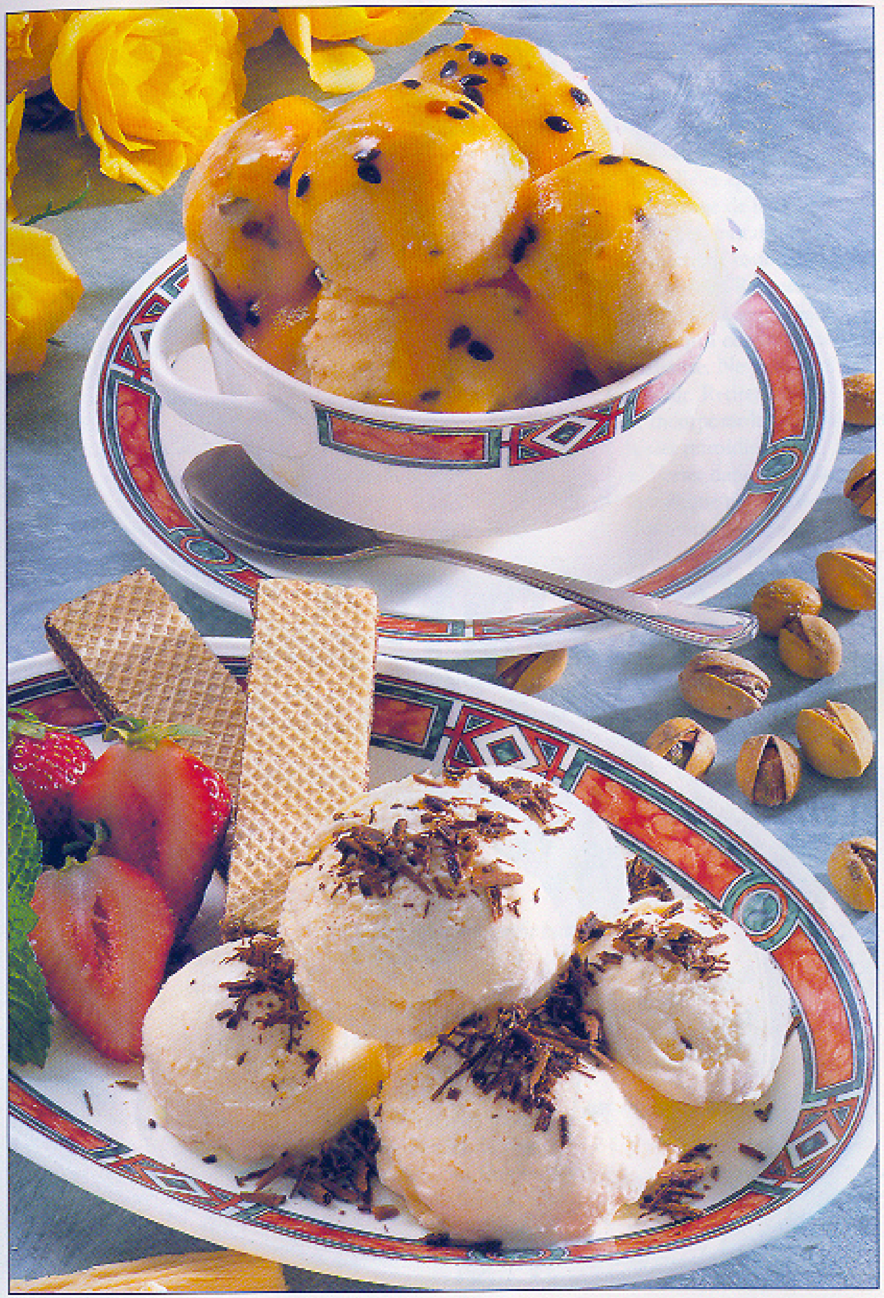
Crème glacée au chocolat blanc

Préparation : 20 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 10 personnes

200 g de chocolat blanc
3/4 de tasse de sucre
1/4 l d'eau
4 blancs d'œufs
1/2 l de crème
4 cuil. à soupe de brandy
Gaufrettes, fraises et chocolat noir râpé

1. Râper ou hacher grossièrement le chocolat blanc.
2. Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser bouillir 15 minutes sans remuer ou jusqu'à ce que le thermomètre de confiseur indique 112 °C. Laisser tiédir.
3. Battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sirop petit à petit en battant sans arrêt jusqu'à ce que le mélange soit épais et lustré.
4. Dans un bol, battre la crème qui ne doit pas être trop ferme. Incorporer délicatement la crème fouettée au mélange de blancs d'œufs. Ajouter le chocolat blanc et le brandy. Bien mélanger.
5. Verser le mélange dans un récipient métallique peu profond. Congeler 4 à 5 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir avec des gaufrettes, des fraises et saupoudrer de chocolat râpé.

Crème glacée à la pistache (en haut) et crème glacée au chocolat blanc (en bas)



Crème glacée à la lavande

Préparation : 25 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 6 à 8 personnes

2 cuil. à soupe de fleurs de lavande fraîches
2 cuil. à soupe de vin blanc moelleux (Sauternes, Muscat)
1/2 l de crème
1/2 tasse de sucre (voir note)
2 blancs d'œufs
2 cuil. à soupe de fleurs de lavande fraîches, supplémentaires

1. Dans un bol, mélanger les fleurs de lavande et le vin. Réserver dans un endroit chaud environ 5 minutes pour laisser les saveurs se développer.
2. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Passer le vin dans un tamis fin. L'ajouter à la crème petit à petit avec la moitié du sucre.
3. Battre les blancs d'œufs en neige molle. Incorporer le reste du sucre en battant.
4. Incorporer les blancs d'œufs à la crème avec les fleurs de lavande supplémentaires. Déposer le mélange dans un récipient métallique peu profond. Congeler 3 à 4 heures jusqu'à ce que ce soit à peine ferme.

Note :
À défaut de fleurs de lavande fraîches, vous pouvez utiliser des fleurs de lavande séchées mais ces dernières sont parfois un peu amères. Si vous avez du sucre parfumé, utilisez-le dans cette recette. Pour préparer du sucre à la lavande ou à la vanille, déposez des fleurs de lavande ou une ou plusieurs gousses de vanille dans votre sucrier. La saveur se développera avec le temps.

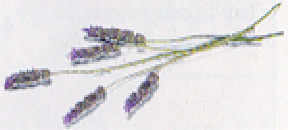
Crème glacée au gingembre et aux amandes grillées

Préparation : 3 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 6 à 8 personnes

1/3 de tasse d'amandes entières mondées
375 ml de crème
1/4 l de lait
6 jaunes d'œufs
2/3 de tasse de sucre
50 g de gingembre confit haché très finement

1. Préchauffer le four à 180 °C. Déposer les amandes sur une plaque et les faire griller au four jusqu'à ce qu'elles soient colorées. Retirer du four. Lorsqu'elles sont froides, les hacher grossièrement.
2. Dans une casserole, faire chauffer la crème et le lait. Retirer du feu avant l'ébullition. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Ajouter le mélange de lait petit à petit en battant sans arrêt. Remettre le tout dans la casserole. Remuer 5 minutes à feu doux, ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu.
3. Incorporer le gingembre et laisser refroidir.
4. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Remuer à la cuillère de bois. Ajouter les amandes et mélanger. Remettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir avec des lamelles de gingembre confit et des biscuits.

Crème glacée au gingembre et aux amandes grillées (en haut) et crème glacée à la lavande (en bas)



Sorbets et laits glacés

Les sorbets et les laits glacés sont rafraîchissants à souhait, tout en étant moins riches que la crème glacée. Laissez-vous tenter par un sorbet aux kiwis ou par un lait glacé à la vanille. Privilégiez les récipients métalliques peu profonds qui accélèrent la congélation.

Sorbet aux framboises et aux mûres

Préparation : 40 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 15 à 20 minutes
Pour 8 à 10 personnes

6 tasses de mûres fraîches ou congelées
2 tasses de framboises fraîches ou surgelées
1/2 l d'eau
1 1/2 tasse de sucre
1 à 2 cuil. à soupe de jus de citron
2 blancs d'œufs
Zeste de citron vert pour décorer

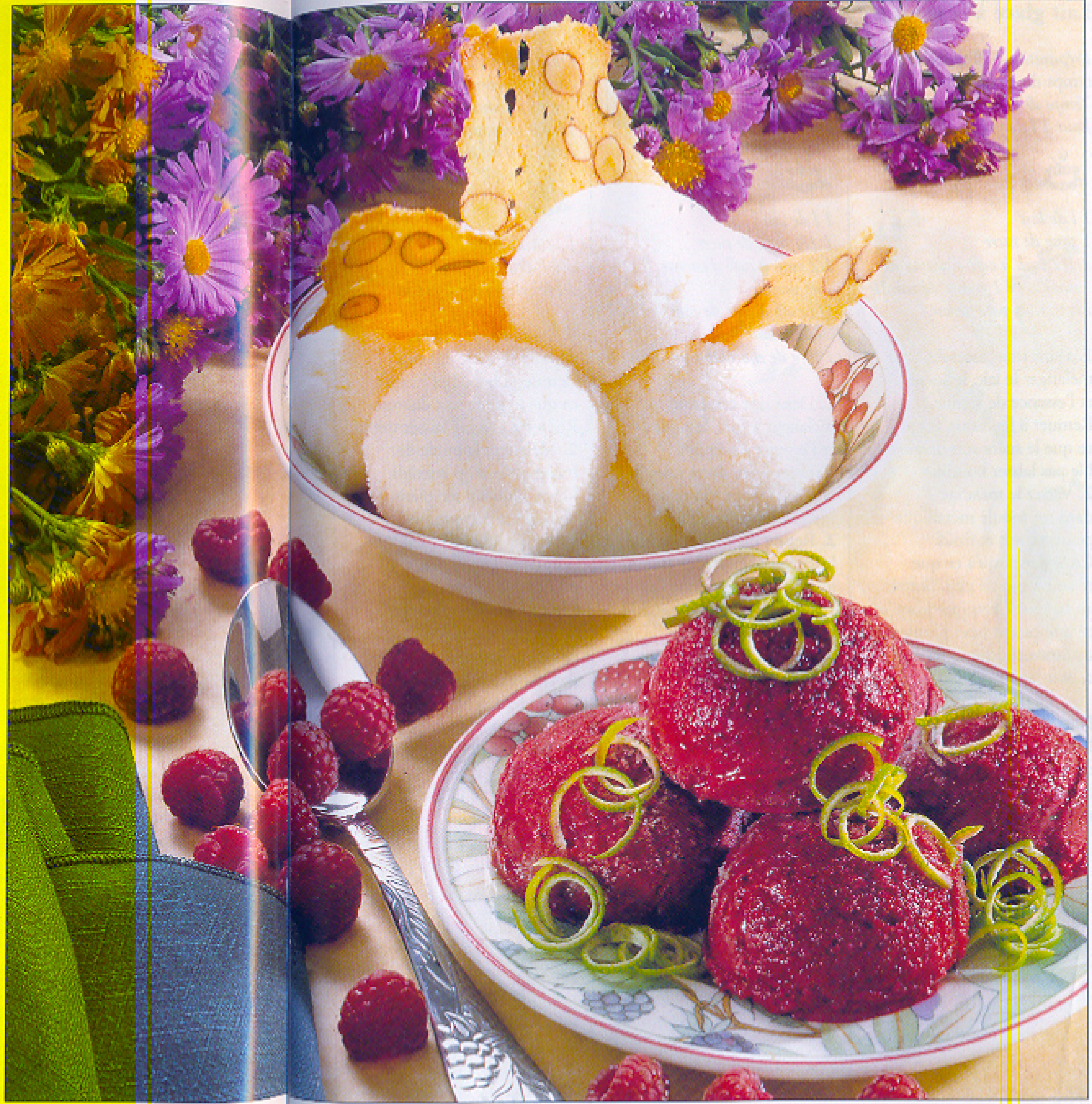
1. Dans une casserole, porter à ébullition les framboises et les mûres et la moitié de l'eau. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter 2 à 3 minutes, jusqu'à ce que ce soit épais. Passer dans un tamis fin. Remettre le mélange filtré dans la casserole. Ajouter le reste de l'eau.

2. Ajouter le sucre et le jus de citron. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Laisser refroidir.

3. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que le sorbet ait une consistance de purée. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer délicatement au mélange de fruits. Congeler, en remuant de temps à autre, pour s'assurer que les blancs d'œufs sont bien incorporés.

4. Servir en boules ou en morceaux. Garnir de zestes de citron vert frais.

Note :
On peut utiliser une sorbetière. Suivre les indications du fabricant.



Lait glacé à la vanille (en haut) et sorbet aux framboises et aux mûres (en bas)

Lait glacé à la vanille

Préparation : 10 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 1 l de préparation

1 l de lait
1 tasse de sucre
1 1/2 cuil. à café d'essence de vanille ou 1 gousse de vanille
Petits fours pour servir

1. Dans une casserole, mélanger le lait, le sucre et l'essence de vanille. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ne pas laisser bouillir.
2. Verser le mélange dans un moule métallique peu profond et froid. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Congeler de nouveau jusqu'à ce que ce soit ferme.

Note :
Ne laissez pas le lait glacé devenir trop ferme avant de le servir. Au besoin, laissez-le ramollir au réfrigérateur.

Lait glacé au chocolat

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 1,5 l de préparation

1 l de lait
1 1/4 tasse de sucre
1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1/4 cuil. à café de café instantané
150 g de chocolat noir, haché

1. Dans une casserole, mélanger le lait, le sucre et l'essence de vanille. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ne pas laisser bouillir.
2. Retirer du feu et incorporer le café et le chocolat. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse.
3. Verser le mélange dans un moule métallique peu profond et froid. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Congeler de nouveau jusqu'à ce que ce soit ferme.

Sorbet aux fraises

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 à 10 minutes
Pour 750 ml de préparation

1 tasse de sucre
1/4 l d'eau
1 tasse de purée de fraises

1. Dans une casserole, déposer le sucre et l'eau. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu et laisser tiédir.
2. Mélanger la purée de fraises et le sirop refroidi. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler 3 ou 4 heures jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Transvaser dans une terrine et battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Congeler de nouveau jusqu'à ce que ce soit ferme.
3. Pour servir, décorer de fraises et de crème Chantilly.

Sorbet aux fraises (en haut) et lait glacé au chocolat (en bas)

Sorbet au jasmin

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 1 l de préparation

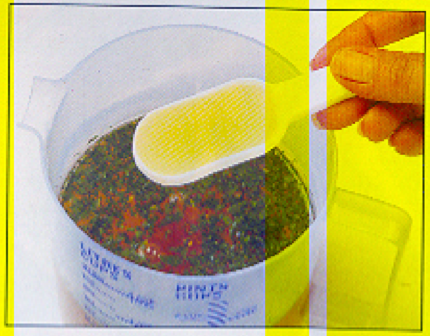
1/2 l de thé fort au jasmin bouillant
3/4 de tasse de sucre glace
1 cuil. à soupe de menthe fraîche hachée
1 cuil. à soupe de jus de citron
2 cuil. à soupe de jus d'orange
1 blanc d'œuf
Longs zestes d'orange pour garnir

1. Mélanger le thé, le sucre et la menthe. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter le jus de citron et le jus d'orange. Laisser refroidir.
2. Passer le mélange dans un tamis fin, au-dessus d'un moule métallique peu profond. Congeler environ 2 heures. Retirer du congélateur. Verser dans une terrine
3. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Congeler de nouveau 1 heure.
4. Battre le blanc d'œuf en neige molle. Incorporer délicatement au sorbet. Remettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir en boules et garnir des zestes d'orange.

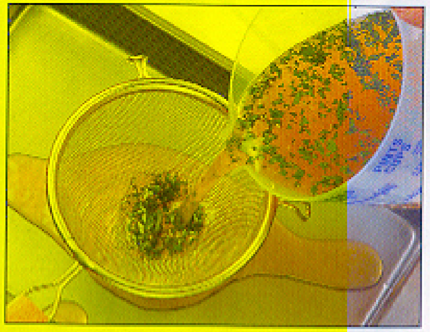
CUISI-TRUC

Vous pouvez utilisez d'autres variétés de thé et même des tisanes telles que verveine, fleur d'oranger ou menthe poivrée. Mélangez avec vos herbes préférées.

Sorbet au jasmin

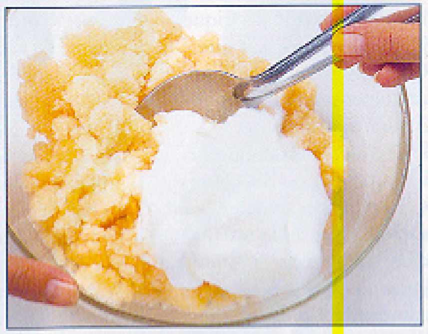


1. Ajouter le jus de citron et d'orange. Laisser refroidir.



2. Passer le mélange dans un tamis fin, au-dessus d'un moule métallique peu profond.

3. Battre au mixeur jusqu'à ce que le mélange soit lisse.



4. Incorporer délicatement le blanc en neige au sorbet.

Sorbet au champagne

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 à 10 minutes
Pour 4 à 6 personnes

2/3 de tasse de sucre
125 ml d'eau
125 ml de jus d'orange
2 flûtes à champagne de champagne ou de mousseux
1 blanc d'œuf, légèrement battu
Raisins pour garnir

1. Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer du feu. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit froid. Ajouter le jus d'orange et le champagne ou le mousseux. Incorporer le blanc d'œuf en fouettant.
2. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à la consistance d'une purée. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Congeler de nouveau jusqu'à ce que ce soit ferme.
3. Gratter le sorbet et le déposer dans des flûtes à champagne ou des coupes.
4. Préparation avec une sorbetière Verser le mélange dans la sorbetière et actionner jusqu'à ce que le sorbet commence à prendre. Ajouter l'œuf battu et tourner jusqu'à ce que le sorbet soit prêt.

Note :
Servez ce sorbet comme trou normand, soit entre deux services pour stimuler la digestion ou comme dessert délicat. Garnir de raisins glacés dans un mélange de blancs en neige et de sucre.

Sorbet à l'orange

Préparation : 30 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 1,5 l de préparation

1 1/4 tasse de sucre
375 ml de jus d'orange
1/2 l d'eau
1 cuil. à soupe de jus de citron
2 cuil. à soupe de liqueur d'orange
2 blancs d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre supplémentaire

1. Dans une casserole, mélanger le sucre, le jus d'orange, l'eau et le jus de citron. Remuer à feu moyen jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter doucement 15 minutes. Retirer du feu.
2. Verser le mélange dans un récipient métallique peu profond. Laisser refroidir. Incorporer la liqueur d'orange. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris.
3. Battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre supplémentaire petit à petit tout en battant, jusqu'à ce que le mélange soit ferme et lustré.
4. Battre la préparation glacée au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer les blancs d'œufs. Congeler de nouveau jusqu'à ce que ce soit ferme. Décorer de zestes ou de tranches d'orange.

Note :
Peut se préparer dans une sorbetière. Suivre les indications du fabricant.

Sorbet à l'orange (en haut) et sorbet au champagne (en bas)

Sorbet au citron

Préparation : 30 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 à 10 minutes
Pour 1 l de préparation

1 cuil. à soupe de gélatine
375 ml d'eau froide
125 ml d'eau bouillante
1 tasse de sucre
250 ml de jus de citron, d'orange, de pamplemousse ou de citron vert (ou un mélange des quatre) sans pulpe

1. Dans une casserole, saupoudrer la gélatine dans 125 ml d'eau froide. Laisser gonfler 10 minutes. Ajouter l'eau bouillante et remuer à feu doux jusqu'à ce que la gélatine soit dissoute.
2. Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ne pas laisser bouillir. Retirer du feu.
3. Ajouter le reste de l'eau froide et le(s) jus. Verser dans un récipient métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Battre au batteur électrique. Congeler jusqu'à ce que ce soit ferme.
4. Gratter le sorbet ou former de petites boules et les déposer dans des verres à pied. Garnir de zestes d'agrumes.

Sorbet à l'orange et aux pépites de chocolat

Préparation : 15 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 1 l de préparation

750 ml de jus d'orange
1/2 tasse de sucre
2 cuil. à soupe de liqueur d'orange
2 blancs d'œufs
150 g de grains de chocolat (pépites)
3/4 de tasse de pulpe de fruits de la passion

1. Dans un bol, mélanger le jus d'orange, le sucre et la liqueur d'orange. Battre les blancs d'œufs en neige molle.
2. Incorporer délicatement les blancs d'œufs au mélange de jus d'orange.
3. Verser dans un moule rectangulaire en métal froid. Congeler jusqu'à ce que ce soit ferme. Ne pas laisser devenir trop ferme. Battre au batteur électrique. Ajouter les grains de chocolat. Congeler de nouveau 3 heures ou jusqu'à ce que ce soit ferme. Servir dans des coupes glacées et garnir de tranches d'orange confite.

Sorbet aux kiwis

Préparation : 30 minutes + temps de congélation
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 4 à 6 personnes

6 kiwis
1/3 de tasse de sucre
250 ml d'eau
2 blancs d'œufs

1. Peler et couper les kiwis en morceaux. Dans une casserole, mélanger les kiwis, le sucre et l'eau. Cuire à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 5 minutes. Retirer du feu. Laisser tiédir.
2. Réduire en purée au mixeur.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer délicatement au mélange de kiwis. Verser dans un moule métallique peu profond. Congeler jusqu'à ce que ce soit à moitié pris. Passer au mixeur jusqu'à consistance onctueuse. Congeler de nouveau 6 heures. Passer de nouveau au mixeur. Congeler le sorbet jusqu'au moment de servir.

Note :
Plutôt que d'utiliser un mixeur pour broyer la préparation glacée, on peut remuer régulièrement avec une cuillère de bois. La consistance sera toutefois moins onctueuse.

Sorbet au citron (en haut à gauche), sorbet aux kiwis (en haut à droite) et sorbet à l'orange et aux pépites de chocolat (en bas)

Douceurs et desserts rafraîchissants

Au chapitre des desserts rafraîchissants, le choix ne manque pas. Laissez-vous séduire par la charlotte aux fraises ou la tarte décadente ou, plus léger, une crème caramel à l'orange, ou une coupe glacée aux myrtilles.

Gâteau Forêt-Noire

Préparation : 1 heure 20
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 8 personnes

125 g de beurre mou
1/2 tasse de sucre
1/2 tasse de sucre glace
2 œufs
1 1/2 cuil. à café d'essence de vanille
1 1/2 tasse de farine
1 1/2 cuil. à café de levure chimique
1/2 tasse de cacao
1 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
1 tasse de babeurre
1 cuil. à soupe d'huile végétale
375 ml de crème fouettée
425 g de cerises dénoyautées en conserve, égouttées
200 g de beurre
200 g de chocolat noir, fondu

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 20 cm, profond et tapisser de papier sulfurisé. Beurrer le papier. Dans un récipient, battre le beurre en crème avec les sucres. Ajouter les œufs, un à la fois, en battant entre chacun. Ajouter l'essence de vanille et mélanger. Tamiser la farine, la levure chimique, le cacao, le bicarbonate de soude et le sel. Incorporer les ingrédients secs au mélange précédent en alternance avec le babeurre et l'huile. Remuer jusqu'à ce que ce soit à peine mélangé et lisse.

2. Verser le mélange dans le moule et égaliser la surface. Cuire au four 40 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau en ressorte sèche. Laisser reposer 10 minutes dans le moule avant de démouler sur une grille.

3. Pour assembler le gâteau Couper le gâteau en trois étages à l'aide d'un couteau dentelé. Déposer le premier étage dans une assiette de service. Étendre 1/3 de la crème fouettée sur le gâteau.

Gâteau Forêt-Noire

Couvrir de la moitié des cerises. Déposer un cercle de gâteau. Poursuivre la superposition en terminant par la crème sur le dessus du gâteau.

4. Battre le beurre au batteur électrique jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Ajouter le chocolat fondu et battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Étendre sur les côtés du gâteau. Déposer des rosettes de glaçage sur le dessus du gâteau. Décorer de cerises et de copeaux de chocolat.

Crème caramel parfumée à l'orange

Préparation : 25 minutes + temps de réfrigération
Temps de cuisson : 30 minutes
Pour 8 personnes

Caramel
1 tasse de sucre
4 cuil. à soupe d'eau

Flan
1 l de lait, chaud
Zeste de 1 orange
1/2 tasse de sucre
6 œufs
1 1/2 cuil. café d'essence de vanille

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer huit ramequins d'une contenance de 125 ml chacun. Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange devienne d'un beau caramel. Retirer du feu. Verser un peu de caramel chaud dans les ramequins pour couvrir le fond.

2. Flan
Dans une casserole, mélanger le lait, le zeste d'orange et le sucre. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Fouetter les œufs et l'essence de vanille pendant 2 minutes. Incorporer au lait chaud.

3. Répartir dans les ramequins et déposer sur une plaque. Verser de l'eau chaude dans la plaque jusqu'au centre des ramequins. Cuire au four 30 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame de couteau ressorte sèche. Laisser refroidir. Réfrigérer au moins 6 heures avant de servir.

4. Pour démouler, passer un couteau autour de chaque crème caramel, puis renverser dans une assiette. Servir avec de la crème fouettée et des morceaux de fraises.

Salade de melons au gingembre

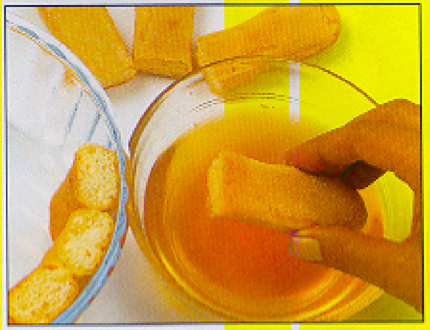
Préparation : 30 minutes
Temps de cuisson : 10 à 15 minutes
Pour 4 à 6 personnes

Pulpe de 2 fruits de la passion
4 cuil. à soupe de sucre
125 ml d'eau
2 à 3 cuil. à café de gingembre frais râpé
1 cuil. à café de menthe fraîche hachée finement
1/2 cantaloup, en boules
1/4 de pastèque, en boules
1 melon miel, en boules

1. Dans une casserole, mélanger la pulpe de fruits de la passion, le sucre, l'eau et le gingembre. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu. Laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que ce soit plus épais. Retirer du feu. Ajouter la menthe et laisser refroidir complètement.

2. Mélanger les boules de melon. Les disposer dans des verres à pied ou dans des bols. Verser le sirop par-dessus. Décorer de menthe fraîche.

Salade de melons au gingembre (en haut) et crème caramel parfumée à l'orange (en bas)



1. Tremper les boudoirs dans le mélange de liqueur d'orange et d'eau.

2. Incorporer délicatement la crème fouettée et les amandes.

Charlotte aux fraises

Préparation : 1 heure + temps de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 à 12 personnes

250 g de boudoirs
125 ml de liqueur d'orange
125 ml d'eau
500 g de fraises, coupées en deux
Crème fouettée pour servir

Crème aux amandes
125 g de beurre non salé mou
1/3 de tasse de sucre
4 cuil. à soupe de Grand Marnier ou autre liqueur
1/4 de cuil. à café d'arôme d'amande
180 ml de crème fouettée
3/4 de tasse d'amandes moulues

1. Beurrer un moule profond d'une contenance de 1 à 1,5 l. Tapisser le fond de papier sulfurisé, beurrer le papier. Tailler les boudoirs de manière à ce qu'ils puissent être déposés sur le pourtour du moule sans dépasser. Réserver les bouts coupés. Tremper les boudoirs dans le mélange de liqueur d'orange et d'eau. Les disposer debout sur le pourtour du moule.

2. Crème aux amandes
Battre le beurre en crème avec le sucre. Ajouter l'alcool et l'arôme d'amande. Battre jusqu'à ce que le mélange soit lisse et que le sucre soit dissous. Incorporer délicatement la crème fouettée et les amandes.

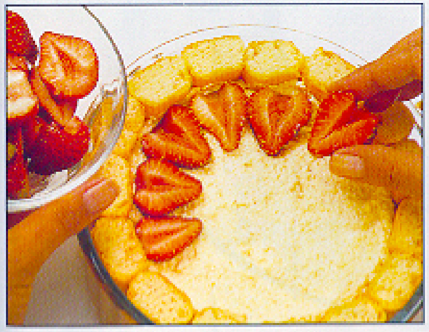
3. Déposer 1/3 de crème aux amandes dans le fond du moule. Couvrir de la moitié des fraises. Couvrir de boudoirs. Poursuivre la superposition en terminant par les boudoirs. Presser légèrement pour les fixer.

4. Couvrir de papier d'aluminium et déposer une petite assiette et un poids tel une boîte de conserve par-dessus. Tenir au frais 8 heures ou toute une nuit. Retirer le poids, l'assiette et le papier d'aluminium et démouler dans une assiette de service. Retirer le papier sulfurisé. Décorer de crème fouettée et de fraises.

Note :
Vous pouvez remplacer le Grand Marnier par des alcools ou une liqueur de votre choix.

Charlotte aux fraises

Cuisi-truc
Cette charlotte aux fraises est idéale pour achever un repas plutôt léger. Elle est également parfaite pour les « grandes occasions ».



3. Continuer à superposer en terminant par les boudoirs.

4. Couvrir de papier d'aluminium et déposer une petite assiette et un poids par-dessus.

Coupe glacée aux myrtilles

Préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 4 personnes

500 g de myrtilles fraîches ou décongelées et bien égouttées
4 à 8 cuil. à soupe de sucre (selon la saveur des myrtilles)
125 ml de porto ou de muscat
1 bâton de cannelle ou
1 pincée de cannelle
1 cuil. à soupe de brandy (ou cognac)
1 cuil. à soupe d'eau
Boules de crème glacée à la vanille

1. Dans une casserole, mélanger les myrtilles, le sucre, le porto ou le muscat et la cannelle. Porter à ébullition et laisser mijoter de 2 à 5 minutes jusqu'à ce que les myrtilles soient tendres.
2. Retirer du feu, ajouter le brandy (ou le cognac) et poursuivre la cuisson 2 minutes en remuant délicatement. Retirer le bâton de cannelle. Servir tiède ou froid.
3. Déposer des boules de crème glacée dans des coupes. Garnir de sauce aux myrtilles.

Gâteau au babeurre et au chocolat

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 30 à 1 heure 45
Pour 10 à 12 personnes

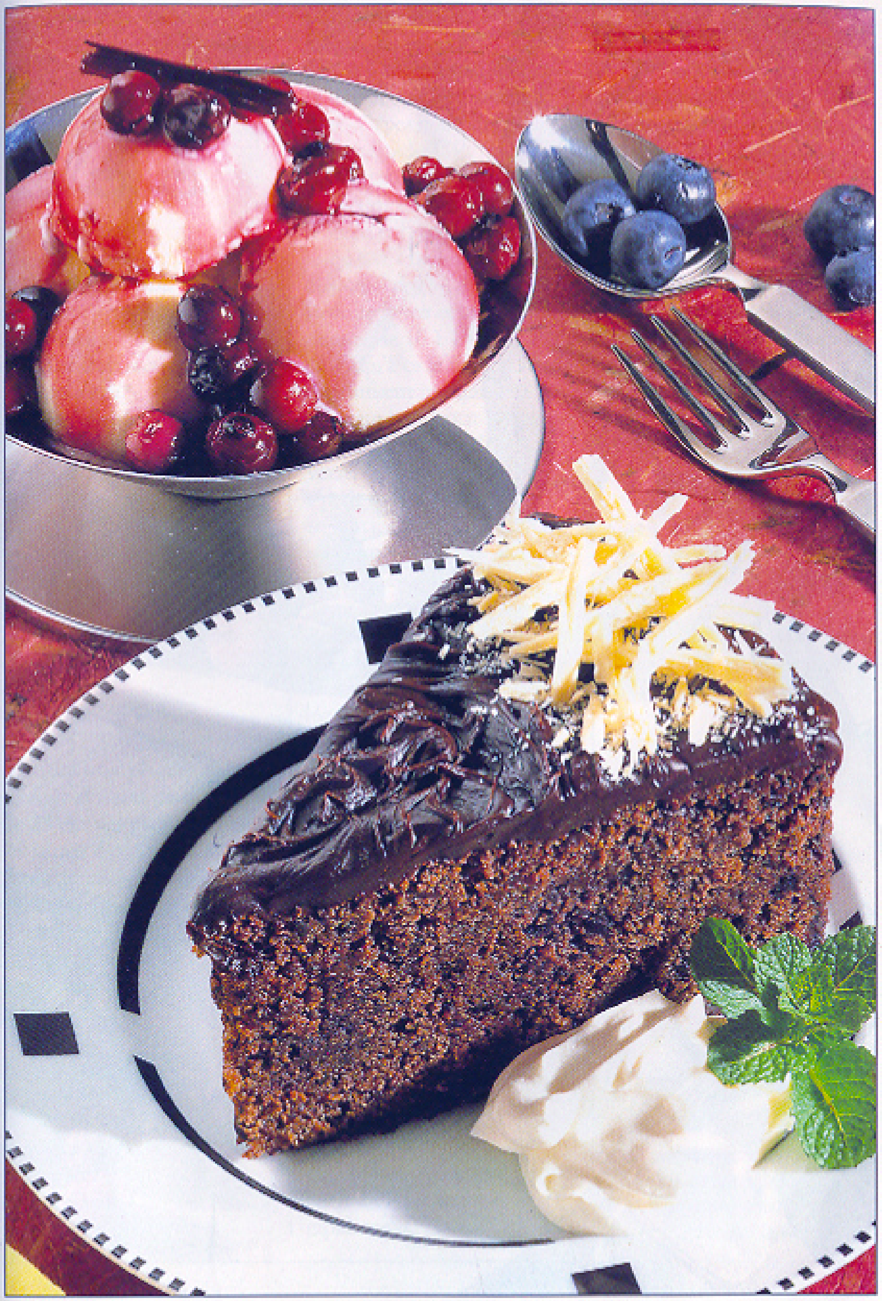
1 1/4 tasse de farine
1 cuil. à café de levure chimique
1/2 cuil. à café de bicarbonate de soude
1 pincée de sel
1/2 tasse de cacao
2 tasses de sucre
4 œufs légèrement battus
1 tasse de babeurre
1 cuil. à café d'essence de vanille
300 g de beurre, fondu
300 g de chocolat noir, haché finement

Glaçage
200 g de chocolat noir haché
75 ml de crème
Chocolat blanc râpé pour décorer

1. Préchauffer le four à 150 °C. Beurrer et tapisser de papier sulfurisé un moule rond de 23 cm profond.
2. Dans un bol, tamiser la farine, la levure chimique, le bicarbonate de soude, le sel et le cacao. Ajouter le sucre. Faire un puits au centre des ingrédients. Mélanger les œufs, le babeurre et l'essence de vanille. Verser au centre des ingrédients secs. Incorporer délicatement.
3. Ajouter le beurre fondu et le chocolat haché. Bien mélanger. Verser dans le moule préparé et égaliser la surface. Cuire au four de 1 heure 30 à 1 heure 45 jusqu'à ce que la lame d'un couteau en ressorte sèche. Laisser refroidir le gâteau dans le moule. Démouler. Déposer le gâteau sur une grille, au-dessus d'un papier sulfurisé. Verser le glaçage sur le gâteau et lisser le dessus et les côtés à l'aide d'un couteau à lame plate. Laisser prendre. Servir avec de la crème Chantilly. Garnir de chocolat blanc râpé. Délicieux tiède ou froid.
4. Glaçage
Dans une casserole, faire chauffer le chocolat et la crème à feu doux jusqu'à ce que le chocolat soit fondu et que le mélange soit lisse. Retirer du feu. Laisser tiédir.

Note :
Ce gâteau est excellent après un repas léger ou à l'heure du thé.

Coupe glacée aux myrtilles (en haut) et gâteau au babeurre (en bas)



Tarte décadente

Préparation : 55 à 60 minutes
Temps de cuisson : 40 minutes
Pour 12 personnes

8 œufs, séparés
1 tasse de sucre
1 1/2 tasse de farine

Garniture
1 1/2 tasse de sucre
125 ml d'eau
5 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe de cacao
100 g de chocolat noir, fondu
250 g de beurre non salé mou

Caramel
1 tasse de sucre
125 ml d'eau
1/2 tasse d'amandes effilées, grillées

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser de papier sulfurisé trois plaques allant au four et tracer deux cercles de 23 cm par plaque. Battre les jaunes d'œufs et la moitié du sucre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Battre les blancs d'œufs en neige peu ferme. Ajouter le reste du sucre petit à petit en battant jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée et le sucre dissous.

2. Tamiser la farine sur le mélange de jaunes d'œufs battus. Incorporer doucement avec une cuillère en bois. Incorporer délicatement les blancs d'œufs, 1/3 à la fois.

3. Étendre le mélange sur les cercles dessinés sur les plaques et cuire au four de 6 à 9 minutes ou jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Déposer sur des grilles pour refroidir.

4. Garniture
Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce le thermomètre de confiseur indique 112 °C. Dans un bol, battre les jaunes d'œufs au batteur électrique. Verser le sirop chaud petit à petit sur les jaunes d'œufs, en battant jusqu'à ce que le mélange soit froid et épais. Ajouter le cacao et battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Ajouter le chocolat fondu et bien mélanger. Battre le beurre jusqu'à ce qu'il soit léger et crémeux. Ajouter progressivement au mélange de jaunes d'œufs, jusqu'à ce que ce soit mélangé et lisse.

5. Caramel
Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Faire bouillir de 5 à 10 minutes sans remuer, jusqu'à ce que ce soit de couleur caramel. Verser sur l'un des gâteaux. Étendre rapidement et également et pendant que c'est encore mou, couper en 12 segments avec un couteau tranchant chaud huilé. Faire vite car le caramel durcit rapidement.

6. Pour assembler le tout
Étendre la garniture sur les autres gâteaux, en réservant suffisamment de garniture pour couvrir les côtés du gâteau. Superposer les gâteaux en déposant celui contenant le caramel sur le dessus. Étendre la garniture réservée sur les côtés et presser les amandes grillées sur le pourtour du gâteau. Couper en segments pour servir.

Tarte décadente

Cuisi-truc
Ce gâteau est meilleur si on le prépare la veille ; vous pourrez ainsi en apprécier toute la saveur.

Crème brûlée

Préparation : 15 minutes + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 4 personnes

1/2 l de crème
1 gousse de vanille incisée sur la longueur ou 1 cuil. à café d'essence de vanille
4 jaunes d'œufs
5 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de sucre supplémentaire

1. Préchauffer le four à 160 °C. Dans une casserole, verser la crème. Gratter l'intérieur de la gousse pour que les graines de vanille tombent dans la crème. Déposer la gousse de vanille dans la crème. Remuer à feu doux jusqu'à ce que la crème soit fumante. Retirer la gousse de vanille. Réserver.
2. Fouetter les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Ajouter la crème petit à petit en fouettant.
3. Répartir dans quatre ramequins allant au four d'une contenance de 180 ml chacun. Les déposer dans un plat peu profond allant au four. Verser suffisamment d'eau dans le plat pour atteindre le milieu des ramequins. Cuire au four de 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que ce soit à peine pris.
4. Retirer du four et laisser refroidir. Tenir au frais jusqu'à ce que les crèmes soient bien froides. Ceci prendra au moins trois heures. Saupoudrer chacune des crèmes d'une mince couche de sucre. Faire caraméliser le plus rapidement possible sous le gril très chaud du four. Surveiller attentivement car le sucre brûle rapidement. Faire refroidir avant de servir.

Pavlova royal

Préparation : 30 minutes + 1 nuit
Temps de cuisson : 2 heures 15
Pour 8 personnes

6 blancs d'œufs
1 1/2 tasse de sucre
1/2 cuil. à café de vinaigre blanc
1/4 de cuil. à café de Maïzena
1/2 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
310 ml de crème fouettée
1 cuil. à soupe de sucre glace
250 g de fraises équeutées et en quartiers
2 kiwis, pelés et tranchés
Pulpe de 2 fruits de la passion

1. Préchauffer le four à 100 °C. Beurrer et chemiser une grande plaque allant au four. Dans un bol, fouetter les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre petit à petit en battant sans arrêt. Ajouter le vinaigre, la Maïzena et l'essence de vanille. Battre jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée.
2. Étendre la meringue sur la plaque pour former un cercle de 20 cm de diamètre. À l'aide d'un couteau à lame plate, lisser le tour et le dessus de la meringue. Passer le couteau sur le côté de la meringue, en partant de la base vers le haut pour donner un effet décoratif. On peut aussi utiliser une poche à pâtisserie munie d'une grosse douille étoilée pour former le cercle de meringue.
3. Cuire au four 2 heures 15 ou jusqu'à ce que la meringue soit sèche. Éteindre le four. Laisser refroidir la meringue toute une nuit dans le four, la porte légèrement ouverte. Déposer sur un plat de service.
4. Garnir le pavlova de crème fouettée légèrement sucrée et de fruits.

Pavlova royal (en haut) et crème brûlée (en bas)

Tarte aux pommes et aux raisins

Préparation : 50 minutes
Temps de cuisson :
35 à 40 minutes
Pour 10 personnes

Pâte
1 tasse de farine
2 cuil. à soupe de sucre
1 pincée de sel
125 g de beurre en morceaux
1 jaune d'œufs
1 à 2 cuil. à soupe d'eau froide
1 cuil. à café de levure chimique

Garniture
1 kg de pommes vertes
1/2 tasse de raisins secs
1/2 tasse de noix de pécan hachées
1/2 tasse de dattes hachées
4 cuil. à soupe de cassonade
1 cuil. à café de zeste de citron râpé
1 cuil. à café de marmelade d'orange
1 cuil. à café de cannelle
5 cuil. à soupe de farine
45 g de beurre en morceaux
1 cuil. à soupe de lait
1 cuil. à soupe de sucre

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule à tarte de 23 cm d'une profondeur de 5 cm.
2. Pâte
Dans le bol du mixeur, déposer la farine, le sucre, le sel, le beurre et la levure. Actionner jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le jaune d'œufs et suffisamment d'eau pour que le mélange soit homogène. Déposer sur une surface légèrement farinée et pétrir jusqu'à l'obtention d'une boule. Couvrir d'une feuille de plastique et tenir au frais 15 minutes.
3. Garniture
Peler, épépiner les pommes et les couper en petits morceaux. Dans un bol, mélanger les pommes, les raisins, les noix de pécan, les dattes, la cassonade, le zeste de citron, la marmelade, la cannelle, la farine et le beurre. Déposer dans le moule à tarte préparé. Abaisser la pâte et déposer l'abaisse pour couvrir le dessus de la tarte. Couper l'excès de pâte. Pincer la bordure de la pâte avec les doigts.
4. Badigeonner le dessus de la tarte de lait et saupoudrer de sucre. Faire deux ou trois incisions dans la pâte. Cuire au four de 35 à 40 minutes jusqu'à ce qu'une lame de couteau insérée au centre démontre que les pommes sont cuites. Elles devraient être fermes sans être croquantes. Laisser reposer 10 minutes avant de couper. Saupoudrer de sucre glace. Servir avec de la crème fouettée ou de la crème glacée, si vous le désirez.

Pouding au riz

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 4 personnes

4 cuil. à soupe de riz à grains courts
Eau bouillante
2 œufs
4 cuil. à soupe de sucre
375 ml de lait
125 ml de crème
1 à 2 cuil. à café de zeste de citron râpé
1 cuil. à café d'essence de vanille
4 cuil. à soupe de raisins secs (facultatif)
1/4 de cuil. à café de muscade ou de cannelle

1. Préchauffer le four à 160 °C. Beurrer un plat profond allant au four de 20 cm ou d'une contenance de 1,5 l.
2. Dans une casserole, cuire le riz dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'il soit à peine tendre. Bien égoutter.
3. Dans un bol, fouetter les œufs, le sucre, le lait, la crème, le zeste de citron et l'essence de vanille pendant 2 minutes. Incorporer le riz cuit et les raisins secs. Verser dans le plat préparé. Saupoudrer de muscade ou de cannelle.
4. Déposer le plat rempli du pouding au riz dans un plat profond allant au four. Y verser de l'eau jusqu'à la moitié du plat contenant le pouding. Cuire au four 50 minutes ou jusqu'à ce que le pouding soit pris et que la lame d'un couteau en ressorte propre. Retirer immédiatement de l'eau. Réserver 5 minutes avant de servir.

Note :
Ce pouding est délicieux accompagné de crème ou de fruits en compote tiédis avant de servir.

Pouding au riz (en haut) et tarte aux pommes et aux raisins (en bas)

Pyramide aux abricots

Préparation : 55 minutes + temps de réfrigération
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 6 à 8 personnes

5 cuil. à soupe de farine
5 cuil. à soupe de Maïzena
150 g de beurre doux
4 cuil. à soupe de sucre
7 œufs, séparés
5 cuil. à soupe de sucre supplémentaire
30 g de noisettes moulues
Zeste d'orange pour garnir

Garniture
500 g d'abricots secs
1 cuil. à café d'essence de vanille
375 ml d'eau
2 cuil. à soupe de zeste d'orange râpé
1 à 2 cuil. à café de liqueur d'orange (facultatif)
250 ml de crème

1. Préchauffer le four à 180 °C. Tapisser de papier sulfurisé trois moules de 33 x 23 cm. Tamiser les farines trois fois.

2. Dans un bol, travailler le beurre en crème avec le sucre au batteur électrique. Ajouter les jaunes d'œufs, un à la fois, en battant.

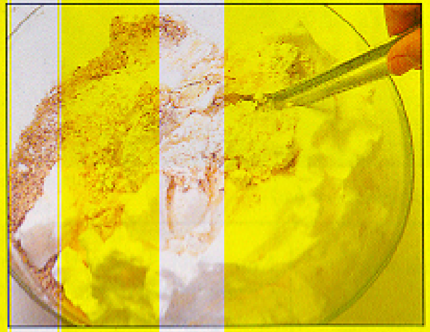
3. Battre les blancs d'œufs en neige molle. Ajouter le sucre supplémentaire petit à petit en battant, jusqu'à ce que la préparation soit ferme et lustrée. Incorporer la farine et la Maïzena, les noisettes moulues et les blancs d'œufs au mélange de beurre.

4. Étendre le mélange dans les moules. Cuire au four de 15 à 20 minutes ou jusqu'à ce qu'une lame en ressorte propre. Laisser refroidir 5 minutes avant de démouler. Démouler sur des grilles et laisser refroidir.

5. Garniture
Dans une casserole, mélanger les abricots, l'essence de vanille et l'eau. Cuire de 5 à 10 minutes à feu moyen, jusqu'à ce que les abricots soient très tendres. Retirer du feu et laisser tiédir. Dans le bol du mixeur, réduire en purée le mélange d'abricots, le zeste d'orange et la liqueur d'orange. Laisser refroidir.

6. Pour assembler le tout
Tailler la couche extérieure des gâteaux. Couper chaque gâteau en trois rectangles de 20 x 10 cm. Superposer les gâteaux en les séparant par la garniture aux abricots. Réserver un peu de garniture pour la fin. Terminer par le gâteau. Envelopper d'une feuille de plastique et tenir au frais 20 minutes. Retirer la feuille de plastique et déposer le gâteau sur le bord de la table. À l'aide d'un couteau à dents, couper le gâteau diagonalement en partant du coin supérieur droit vers le coin inférieur gauche. Utiliser une règle. Déposer le gâteau pour que les lignes soient à la verticale et que le gâteau ait la forme d'une pyramide. Faire tenir les deux morceaux de gâteau avec le reste de la garniture. Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Étendre sur le gâteau. Décorer de zeste d'orange râpé.

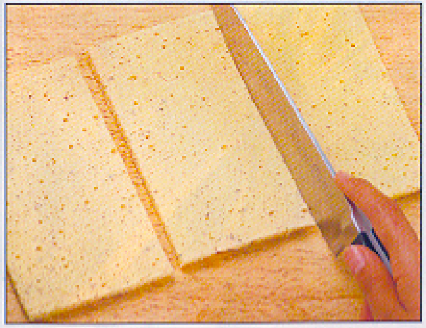
Note : Vous pouvez choisir un autre fruit pour la garniture : fraises, myrtilles ou fruits exotiques.



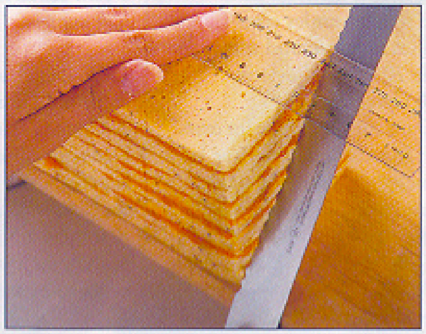
1. Incorporer la farine et la Maïzena, les noisettes moulues et le blanc en neige au mélange de beurre.

2. Dans le bol du mixeur, réduire en purée les abricots et le zeste d'orange. Ajouter la liqueur.

Gâteau aux abricots



3. Couper chaque gâteau en trois rectangles de 20 x 10 cm.



4. Utiliser une règle pour couper le gâteau en diagonale.

Gâteau au fromage et aux raisins

Préparation : 25 minutes
Temps de cuisson : 1 heure
Pour 8 personnes

Croûte
375 g de chapelure de biscuits complets
1 cuil. à café d'épices mélangées
125 g de beurre, fondu

Garniture
3 œufs
3/4 de tasse de sucre
500 g de fromage frais
1 cuil. à café d'essence de vanille
1/4 de tasse de raisins secs
2 cuil. à café de zeste de citron râpé finement
Crème fouettée, muscade et fruits pour garnir

1. Préchauffer le four à 180 °C.
2. Croûte
Mélanger la chapelure de biscuits, les épices mélangées et le beurre fondu. Presser le mélange dans le fond et sur les côtés d'un moule à fond amovible de 20 cm de diamètre
3. Garniture
Dans un bol, battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Incorporer le fromage frais petit à petit tout en battant au batteur électrique. Ajouter l'essence de vanille, les raisins et le zeste de citron. Bien battre.
4. Verser le mélange dans le moule. Cuire au four 1 heure ou jusqu'à ce que la garniture soit ferme au toucher. Laisser refroidir dans le moule. Garnir éventuellement de crème fouettée. Saupoudrer de muscade et décorer de fruits frais.

Gâteau au sirop d'érable

Préparation : 40 minutes + réfrigération
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 6 à 8 personnes

2 génoises
4 cuil. à soupe de préparation pour crème anglaise
4 cuil. à soupe de sucre
375 ml de lait
1 cuil. à café de vanille
180 ml de crème fouettée
125 ml de sirop d'érable
250 ml de crème, supplémentaire
1/2 tasse de sherry ou d'une autre liqueur
1 petit pot de compote de mangue

1. Couper chaque génoise en deux à l'horizontale.
2. Crème anglaise
Dans une casserole, mélanger la préparation pour crème anglaise, le sucre et le lait. Remuer 4 à 5 minutes à feu moyen, ou jusqu'à ébullition et épaississement du mélange. Retirer du feu. Couvrir la surface d'une feuille de plastique, laisser refroidir. Retirer la feuille de plastique et incorporer l'essence de vanille et la crème.
3. Tapisser d'une feuille de plastique un moule rond de 20 cm de diamètre et profond. Déposer une couche de gâteau dans le fond du moule. Badigeonner du tiers du sherry puis du tiers du sirop d'érable. Y étendre un tiers de crème anglaise. Répéter la superposition en terminant par une couche de gâteau. Couvrir d'une feuille de plastique et tenir au frais plusieurs heures ou toute une nuit.
4. Déposer le gâteau dans une assiette de service. Retirer la feuille de plastique. Battre la crème supplémentaire jusqu'à ce qu'elle soit ferme. Étendre la crème sur le dessus et les côtés du gâteau. Déposer des rosettes de crème sur le pourtour du gâteau. Faire chauffer la compote de mangue au micro-ondes. Décorer de fraises et de raisins et badigeonner de compote.

Gâteau au fromage et aux raisins (en haut), gâteau au sirop d'érable (en bas)

Sabayon à l'orange

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 2 à 4 personnes

4 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre
4 cuil. à soupe de Cointreau
4 cuil. à soupe de jus d'oranges sanguines
Gaufrettes pour servir

1. Battre les jaunes d'œufs et le sucre, hors du feu, au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais.
2. Déposer le récipient au-dessus d'une casserole remplie d'eau mijotante. Battre jusqu'à ce que le mélange soit épais, léger et gonflé.
3. Ajouter le Cointreau et le jus d'orange petit à petit. Battre 10 minutes de plus. Si le mélange commence à cuire sur les côtés du bol, retirer du feu quelques secondes, puis remettre sur le feu. Verser le mélange dans des verres à pied peu profonds. Servir avec des gaufrettes.

Note :
Vous pouvez également utiliser des oranges normales.

Tarte rafraîchissante au citron

Préparation : 40 minutes
Temps de cuisson : 1 heure 15
Pour 6 à 8 personnes

Pâte
1 1/2 tasse de farine
2 cuil. à soupe de sucre
125 g de beurre en morceaux
3 jaunes d'œufs
2 à 3 cuil. à soupe d'eau froide

Garniture au citron
4 cuil. à soupe de jus de citron
1 cuil. à soupe de zeste de citron râpé
3 œufs
2/3 de tasse de sucre
150 ml de crème

Zestes confits
1 tasse de sucre
4 cuil. à soupe d'eau
Zestes de 3 citrons
Zestes de 3 citrons verts

1. Préchauffer le four à 200 °C. Beurrer un moule à tarte de 23 cm de diamètre.
2. Pâte
Mélanger la farine et le sucre. Y couper le beurre avec un coupe-pâte ou deux couteaux jusqu'à l'obtention d'une texture fine et granuleuse. Ajouter les jaunes d'œufs et suffisamment d'eau pour former une boule. Envelopper dans une feuille de plastique et tenir au frais 15 minutes. Abaisser la pâte et foncer le fond et les côtés du moule. Couper l'excès de pâte. Couvrir de papier d'aluminium et remplir de pois secs. Cuire au four 15 minutes. Retirer du four. Retirer les pois et le papier. Laisser refroidir.
3. Garniture
Dans un bol, fouetter tous les ingrédients de la garniture. Verser dans la croûte. Réduire la température du four à 150 °C. Cuire au four 50 minutes jusqu'à ce que la garniture soit ferme au toucher. Laisser refroidir.
4. Zestes confits
Dans une casserole, mélanger le sucre et l'eau. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les zestes. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter 10 minutes. Retirer du feu et laisser refroidir. Égoutter et réserver le sirop. Décorer le contour de la tarte de rosettes de crème fouettée. Disposer les zestes confits sur la crème fouettée. Servir éventuellement avec le sirop réservé .

Sabayon à l'orange (en haut)
et tarte rafraîchissante au citron (en bas)

Mousse onctueuse au chocolat

Préparation : 25 minutes + 3 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 5 minutes
Pour 6 personnes

200 g de chocolat noir, haché
40 g de beurre doux
1 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à café d'essence de vanille
4 œufs, séparés
150 ml de crème fouettée
1 cuil. à soupe de brandy, de cognac ou de liqueur d'orange
Crème fouettée pour garnir

1. Faire fondre le chocolat au bain-marie. Laisser tiédir.
2. Battre le beurre, le sucre et l'essence de vanille au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit léger et crémeux. Ajouter les jaunes d'œufs, un à un, sans cesser de battre. Ajouter le chocolat fondu et battre jusqu'à ce que ce soit lisse. Incorporer 1/3 de la crème fouettée.
3. Dans un bol propre et sec, battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer délicatement les blancs en neige, le reste de la crème et l'alcool, au mélange de chocolat. Verser dans des coupes. Tenir au frais 3 heures. Garnir de crème Chantilly et de chocolat râpé.

Tarte aux fruits

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Pour 8 à 10 personnes

Pâte brisée sucrée
125 g de beurre en morceaux
1 1/2 tasse de farine
2 cuil. à soupe de sucre
3 jaunes d'œufs

Crème pâtissière
2 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre
4 cuil. à soupe de farine
375 ml de lait
2 cuil. à café d'essence de vanille

Garniture
3/4 de tasse de confiture d'abricots
Fruits au choix : kiwis, fraises, pêches au sirop égouttées

1. Pâte brisée sucrée
Couper le beurre dans la farine et remuer jusqu'à ce que le mélange soit fin et granuleux. Ajouter le sucre et les jaunes d'œufs. Mélanger pour obtenir une boule. Envelopper dans une feuille de plastique et tenir au frais 30 minutes.
2. Préchauffer le four à 180 °C. Abaisser la pâte et foncer le fond et les côtés d'un moule rond beurré de 23 cm. Couper l'excès de pâte. Couvrir la pâte de papier d'aluminium. Remplir de pois secs. Cuire au four 20 minutes. Retirer du four. Enlever les pois et le papier. Poursuivre la cuisson quelques minutes de plus jusqu'à ce que ce soit doré. Laisser refroidir.
3. Crème pâtissière
Dans un bol, fouetter les jaunes d'œufs, le sucre et la farine jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Dans une casserole, faire chauffer le lait. Retirer juste avant l'ébullition. Ajouter petit à petit le lait au mélange d'œufs, en battant sans arrêt. Remettre le mélange dans la casserole. Remuer sans arrêt à feu moyen jusqu'à ce que le mélange épaississe. Retirer du feu. Ajouter l'essence de vanille. Couvrir d'une feuille de plastique et laisser refroidir.
4. Garniture
Faire chauffer doucement la confiture à feu doux ou au micro-ondes. Passer dans un tamis fin. Badigeonner l'intérieur de la croûte cuite du quart de confiture. Étendre la crème pâtissière par-dessus. Couper les fruits en tranches fines et disposer sur la crème pâtissière. Badigeonner les fruits du reste de confiture. Tenir au frais.

Tarte aux fruits (en haut), mousse onctueuse au chocolat (en bas)

Fruits des bois à la liqueur

Préparation : 20 minutes
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 à 6 personnes

1 tasse de mûres
1 tasse de framboises
1 tasse de myrtilles
1 tasse de framboises de Logan ou autres
2 cuil. à soupe de sucre
5 cuil. à soupe d'eau
2 cuil. à soupe de sucre supplémentaire
Les zestes de 2 oranges
Mascarpone

1. Dans un bol, mélanger tous les fruits. Saupoudrer de sucre et mélanger légèrement. Couvrir et réfrigérer.
2. Dans une casserole, mélanger l'eau et le sucre supplémentaire. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les zestes d'oranges et laisser mijoter environ 2 minutes jusqu'à ce que les zestes soient à peine tendres. Laisser refroidir.
3. Réserver 1 cuil. à soupe des zestes d'oranges. Mélanger délicatement le reste des zestes et le sirop avec les fruits.
4. Pour servir, déposer les fruits mélangés dans des coupes. Garnir de crème fouettée ou de mascarpone et des zestes d'oranges réservés.

Bagatelle aux fruits

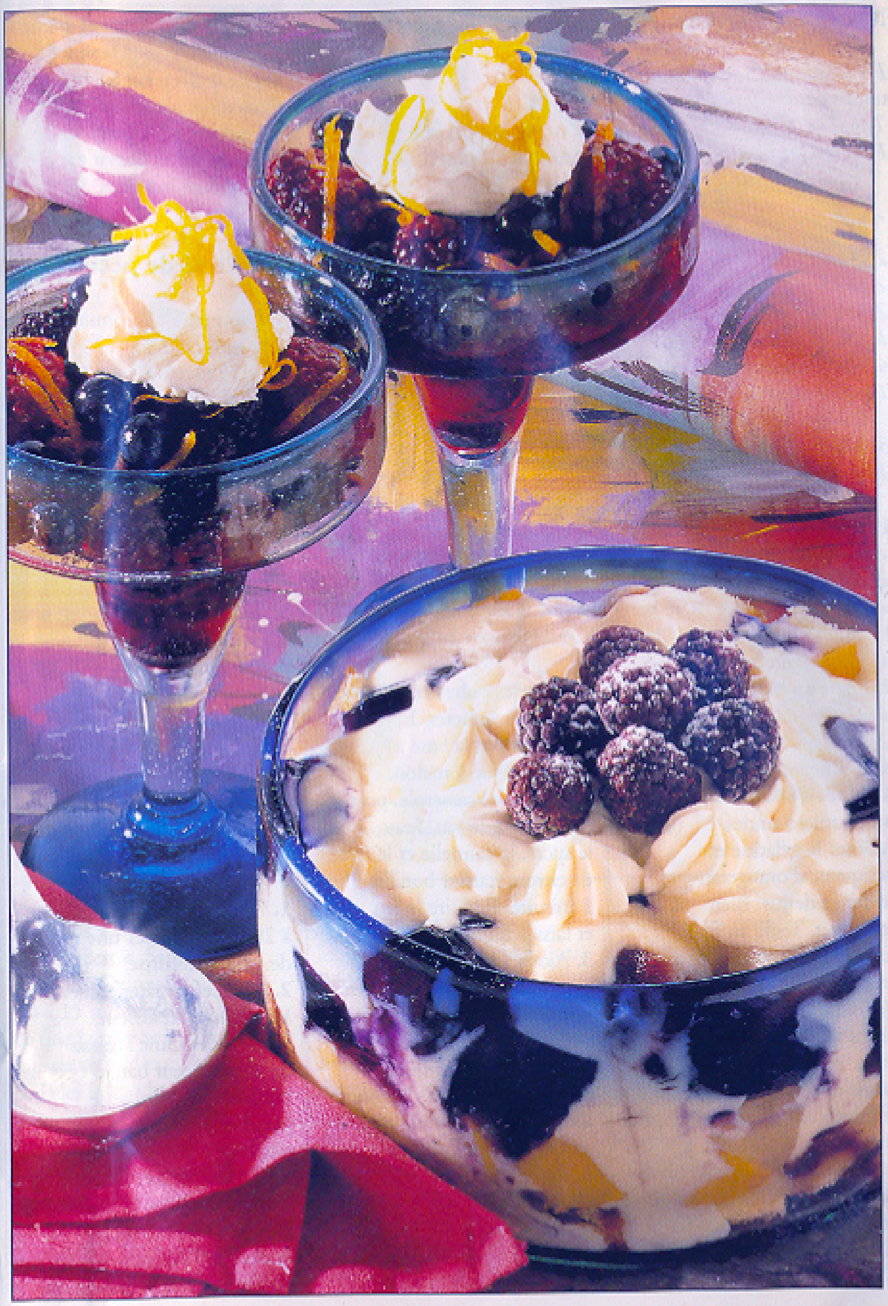
Préparation : 40 minutes + réfrigération toute une nuit
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 4 à 6 personnes

2 paquets de 85 g de préparation pour gelée de fraises ou aux framboises
1 génoise
5 cuil. à soupe de marsala ou de sherry
4 cuil. à soupe de confiture de fraises ou de framboises
425 g de pêches au sirop, égouttées et hachées
425 g de poires au sirop, égouttées et hachées

Garniture
3 jaunes d'œufs
4 cuil. à soupe de sucre
2 cuil. à soupe de farine
375 ml de lait
4 cuil. à soupe de crème
1 cuil. à café d'essence de vanille
Crème fouettée supplémentaire pour décorer
Fraises ou framboises pour décorer

1. Préparer la gelée selon les indications du fabricant. Verser le mélange dans un moule de 28 x 18 cm. Tenir au frais jusqu'à ce qu'il soit pris. Couper la génoise en cubes de 1 cm. Dans une casserole, mélanger l'alcool et la confiture. Remuer à feu doux jusqu'à ce que la confiture soit dissoute. Retirer du feu. Dans un bol en verre d'une contenance de 3 l, déposer la moitié des cubes de génoise. Les badigeonner de la moitié du mélange de confiture. Couvrir et tenir au frais.
2. Garniture
Battre les jaunes d'œufs, le sucre et la farine au batteur électrique de 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Faire chauffer le lait. Retirer du feu juste avant l'ébullition. Verser le lait petit à petit dans le mélange de jaunes d'œufs et bien battre. Remettre le mélange dans la casserole. Remuer de 3 à 4 minutes à feu doux, jusqu'à ce que ce soit épais. Retirer du feu. Incorporer la crème et l'essence de vanille. Bien mélanger. Couvrir la surface d'une feuille de plastique. Laisser refroidir.
3. Couper la gelée en cubes de 1 cm. Déposer les cubes de gelée sur les cubes de gâteau, en alternance avec les pêches, les poires et la garniture froide. Couvrir et placer au réfrigérateur plusieurs heures ou toute une nuit. Décorer de crème fouettée et de fraises ou de framboises.

Fruits des bois à la liqueur (en haut) et bagatelle aux fruits (en bas)



Mousse à l'orange

Préparation : 25 minutes + temps de réfrigération
Temps de cuisson : –
Pour 8 personnes

250 ml de jus d'orange chaud
2 cuil. à soupe de jus de citron
2/3 de tasse de sucre
1 cuil. à soupe de gélatine
4 cuil. à soupe d'eau froide
1 cuil. à soupe de liqueur d'orange
3 blancs d'œufs
180 ml de crème fouettée

1. Dans un bol, mélanger le jus d'orange chaud et le jus de citron. Ajouter le sucre et mélanger. Réserver 10 minutes pour faire fondre le sucre.
2. Dans un bol, saupoudrer la gélatine dans l'eau froide. Laisser gonfler. Faire fondre la gélatine au-dessus d'un bol d'eau chaude ou au micro-ondes. Ajouter la gélatine et la liqueur d'orange au mélange de jus. Bien mélanger. Tenir au frais jusqu'à l'obtention d'une texture de blancs d'œufs.
3. Battre le mélange à l'orange jusqu'à ce qu'il soit aéré et léger. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Incorporer la crème aux blancs en neige . Incorporer le mélange à l'orange au mélange de blancs en neige. Répartir dans des coupes individuelles. Mettre au frais. Décorer de suprêmes d'orange, de zeste d'orange et de crème fouettée. Servir froid.

Poires pochées au vin rouge

Préparation : 10 minutes + 3 à 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 20 minutes
Pour 4 personnes

4 poires fermes
1/2 l de vin rouge
1/4 l d'eau
2/3 de tasse de sucre
1 bâton de cannelle ou une pincée de cannelle
2 longues lanières de zeste de citron
1 cuil. à soupe de jus de citron
Crème fouettée pour servir

1. Peler les poires en laissant les queues intactes. Épépiner les poires par la base à l'aide d'une cuillère à melon.
2. Dans une casserole, porter à ébullition le vin, l'eau, le sucre, la cannelle et le zeste de citron. Laisser bouillir 1 minute. Réduire le feu et laisser mijoter.
3. Ajouter les poires, les queues vers le haut. Couvrir et cuire les poires à feu doux environ 20 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient tendres mais encore fermes. Inciser la pointe d'un couteau pour vérifier la cuisson.
4. Retirer les fruits soigneusement, égoutter et déposer dans un bol. Faire mijoter le sirop 7 minutes. Ajouter le jus de citron. Retirer du feu et laisser tiédir. Retirer le bâton de cannelle. Verser le sirop sur les fruits. Couvrir et placer au réfrigérateur 3 à 4 heures avant de servir. Servir avec de la crème fouettée.

Feuilleté de pêches

Préparation : 45 minutes
Temps de cuisson : 30 à 35 minutes
Pour 8 personnes

2 abaisses de pâte feuilletée du commerce, décongelées
1 blanc d'œuf, légèrement battu
2 cuil. à café de sucre
2 grosses pêches
5 cuil. à soupe de sucre supplémentaire
250 ml d'eau
4 cuil. à soupe de vin rouge doux
4 clous de girofle entiers
1/4 de cuil. à café de cannelle
250 ml de crème fouettée

1. Préchauffer le four à 200 °C. Tapisser une plaque de papier sulfurisé.
2. Abaisser la pâte feuilletée à 0,25 cm d'épaisseur. Badigeonner une abaisse du blanc d'œuf battu. Déposer l'autre abaisse par-dessus. À l'aide d'un emporte-pièce rond de 7,5 cm fariné, découper huit cercles dans la pâte. Déposer les cercles sur la plaque. Badigeonner de blanc d'œuf. Faire quatre

Mousse à l'orange (en haut à gauche), poires pochées au vin rouge (à droite) et feuilleté de pêches (en bas)

incisions à la diagonale sur chaque cercle. Saupoudrer de sucre. Cuire au four de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce que la pâte soit dorée. Laisser refroidir.
3. Peler les pêches, les dénoyauter et les couper en quartiers. Dans une casserole, mélanger le sucre supplémentaire, l'eau, le vin rouge, les clous de girofle et la cannelle. Remuer à feu doux jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Ajouter les pêches. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 5 à 10 minutes ou jusqu'à ce que les pêches soient tendres. Retirer de la casserole et bien égoutter. Laisser le sirop mijoter de 10 à 15 minutes jusqu'à ce qu'il soit légèrement épais. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.
4. Pour servir
Couper les cercles de pâte feuilletée en deux horizontalement afin d'obtenir une base et un chapeau. Déposer chaque base dans une assiette de service. Couper chaque quartier de pêche en quatre tranches. Déposer les tranches de pêche en éventail sur les bases. Déposer une noix généreuse de crème fouettée par-dessus. Verser le reste du sirop sur les pêches. Y déposer les chapeaux de pâte.

Mousse au citron et aux fruits de la passion

Préparation : 35 à 40 minutes + 4 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 10 minutes
Pour 8 personnes

1 cuil. à soupe de farine
250 ml d'eau chaude
1 cuil. à soupe de gélatine
4 cuil. à soupe d'eau froide
4 cuil. à soupe de jus de citron
150 ml de jus d'orange
3/4 de tasse de sucre
5 fruits de la passion

1. Dans une casserole, déposer la farine. Ajouter l'eau chaude petit à petit. Porter à ébullition en remuant sans arrêt. Laisser bouillir 1 minute. Retirer du feu.
2. Saupoudrer la gélatine sur le mélange d'eau froide et de jus de citron. Laisser gonfler.
3. Ajouter le jus d'orange, le mélange de gélatine, le sucre et la pulpe des fruits de la passion dans la casserole. Remettre sur le feu et porter à ébullition. Transférer dans un bol.
4. Déposer le bol sur des cubes de glace. Battre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit épais et crémeux. Laisser prendre. Fouetter de nouveau pour bien distribuer la pulpe des fruits de la passion. Verser le mélange dans quatre coupes. Tenir au frais 4 heures ou jusqu'à ce que ce soit légèrement pris. Servir éventuellement avec de la crème.

Le Grenoblois

Préparation : 35 minutes
Temps de cuisson : 30 à 40 minutes
Pour 10 personnes

1 tasse de cerneaux de noix
125 g de biscuits secs
2 cuil. à soupe de farine
2 cuil. à café de zeste de citron râpé
3 œufs
1/2 tasse de sucre

Sirop
5 cuil. à soupe d'eau
1/2 tasse de sucre
5 cuil. à soupe de jus de citron
2 cuil. à soupe de rhum brun ou de brandy
Zeste de 1 citron, en fines lanières

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer un moule rond de 20 cm. Tapisser le fond de papier sulfurisé.
2. Dans le bol du mixeur, hacher finement les noix et les biscuits secs. Dans un bol, mélanger les noix, la farine et le zeste de citron.
3. Battre les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange soit pâle et épais. Incorporer délicatement et progressivement le mélange de noix. Verser dans le moule et égaliser la surface. Cuire au four 25 minutes ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau en ressorte sèche. Laisser le gâteau reposer dans le moule. Verser le sirop sur le gâteau.
4. Sirop
Dans une casserole, faire chauffer l'eau, le sucre, le jus de citron, l'alcool et le zeste de citron à feu doux en remuant, jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter de 12 à 15 minutes. Retirer le zeste et réserver. Piquer des trous dans le gâteau à l'aide d'une brochette. Verser le sirop graduellement sur le gâteau en laissant le temps au gâteau de bien absorber. Poursuivre jusqu'à ce que tout le sirop soit absorbé. Laisser le gâteau refroidir 10 minutes. Servir avec de la crème fouettée, si vous le désirez, et du zeste confit.

Mousse au citron et aux fruits de la passion (en haut et en bas) et le Grenoblois (au centre)

Cassata

Préparation : 30 minutes + 24 heures de congélation
Temps de cuisson : –
Pour 8 personnes

1,25 l de lait glacé au chocolat ou de glace au chocolat
1 génoise desséchée
4 cuil. à soupe de liqueur d'orange
750 ml de lait glacé à la vanille ou de glace à la vanille
2 cuil. à soupe de pistaches, hachées
2 cuil. à soupe de cerises confites, hachées
2 cuil. à soupe de zestes d'agrumes confits
1 tasse de petits fruits rouges
1 cuil. à soupe de sucre

1. Tapisser de papier d'aluminium le fond et les côtés d'un moule à cake de 21 x 14 cm. Laisser attendre au congélateur pendant 10 minutes.
2. Presser les 3/4 du lait glacé ou de la crème glacée au chocolat sur les parois intérieures du moule. Égaliser soigneusement pour obtenir une épaisseur uniforme. Remettre au congélateur jusqu'à ce que ce soit ferme.
3. Couper la génoise en cubes de 1 cm et mélanger légèrement avec la liqueur d'orange.
4. Mélanger le lait glacé ou la crème glacée à la vanille, les cubes de gâteau, les pistaches, les cerises et les zestes d'agrumes. Déposer le mélange dans le moule préparé et égaliser la surface. Couvrir du reste de lait glacé ou de la crème glacée au chocolat. Remettre au congélateur au moins 24 heures.
5. Réduire les petits fruits rouges et le sucre au mixeur jusqu'à ce que ce soit lisse. Passer dans un tamis fin. Servir le coulis avec les tranches de cassata.

Roulé aux noisettes et aux framboises

Préparation : 40 minutes + 2 heures de réfrigération
Temps de cuisson : 15 minutes
Pour 8 personnes

3/4 de tasse de noisettes, grillées
5 œufs, séparés
3/4 de tasse de sucre
1 cuil. à café d'essence de vanille
5 cuil. à soupe de farine
1/4 de cuil. à café de levure chimique
1 pincée de sel

Garniture aux framboises
150 ml de crème
200 g de framboises fraîches ou décongelées et bien égouttées, légèrement écrasées
1 cuil. à soupe de sucre glace
1 cuil. à soupe de brandy

1. Préchauffer le four à 180 °C. Beurrer une plaque de 33 x 23 x 2 cm. Tapisser de papier sulfurisé puis beurrer. Hacher finement les noisettes grillées au mixeur.
2. Battre les jaunes d'œufs et le sucre au batteur électrique jusqu'à ce que ce soit pâle et épais. Ajouter l'essence de vanille.
3. Battre les blancs d'œufs en neige ferme. Tamiser la farine, la levure chimique et le sel. Incorporer délicatement la moitié des blancs en neige et la moitié des ingrédients secs au mélange de jaunes d'œufs. Incorporer le reste des blancs en neige et les noisettes avec le reste des ingrédients secs. Verser le mélange dans le moule beurré. Égaliser la surface. Cuire au four 15 minutes jusqu'à ce que ce soit légèrement doré. Déposer sur un linge propre et humide. Retirer le papier. Rouler le gâteau à l'aide du linge. Laisser reposer jusqu'à ce que ce soit froid. Dérouler le gâteau.
4. Garniture aux framboises Battre la crème jusqu'à ce qu'elle soit bien ferme. Incorporer les framboises, le sucre et le brandy. Étendre sur le gâteau jusqu'à 2 cm du bord. Rouler de nouveau et placer au réfrigérateur 2 heures avant de servir.

Roulé aux noisettes et aux framboises (en haut) et cassata (en bas)

Index

B
Bagatelle aux fruits, 56

C
Cassata, 62
Charlotte aux fraises, 39
Coupe glacée aux myrtilles, 40
Crème brûlée, 44
Crème caramel parfumée
à l'orange, 36
Crème glacée
à l'orange et au chocolat, 3
à la lavande, 23
à la mangue, 8
à la pistache, 20
à la vanille d'antan, 4
au café, 2
au café, au rhum et
aux noix, 13
au chocolat, 6
au chocolat blanc, 20
au chocolat magique, 2
au chocolat, rhum
et raisins, 3
au citron, 6
au gingembre et
aux amandes grillées, 23
au miel, 14
au miel et au gingembre, 2
aux amandes, 10
aux brisures de chocolat, 14
aux cacahuètes, 2
aux fraises et aux
framboises, 10
aux pêches, 17
intrigante, 18
marbrée à la mangue, 3
pralinée, 13
rhum et raisins, 14
tropicale, 6

D
Dôme glacé, 17

F
Feuilleté de pêches, 58
Fruits des bois
à la liqueur, 56

G
Gâteau
au babeurre et au chocolat, 40
au fromage et aux raisins, 50
au sirop d'érable, 50
Forêt-Noire, 34
le Grenoblois, 60
Pyramide aux abricots, 48

L
Lait glacé
à la vanille, 26
au chocolat, 26

M
Mousse
à l'orange, 58
au citron et aux fruits de la
passion, 60
onctueuse au chocolat, 54

P
Pavlova royal, 44
Poires pochées
au vin rouge, 58
Pouding au riz, 46

R
Roulé aux noisettes
et aux framboises, 62

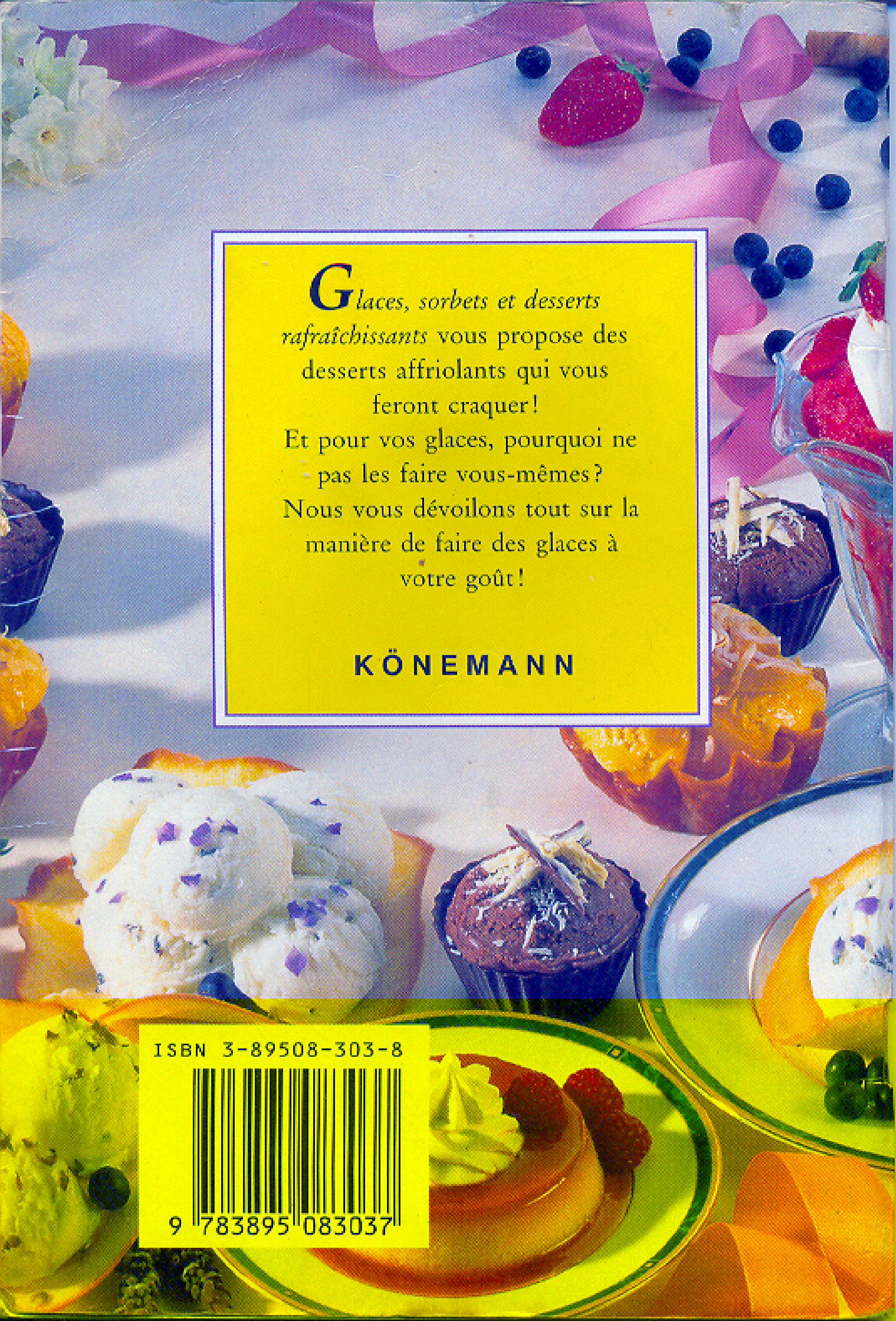
S
Sabayon à l'orange, 53
Salade de melons
au gingembre, 36
Sorbet
à l'orange, 30
à l'orange et aux pépites
de chocolat, 32
au champagne, 30
au citron, 32
aux fraises, 26
aux framboises et aux
mûres, 24
au jasmin, 28
aux kiwis, 32

T
Tarte
aux fruits, 54
aux pommes et aux raisins,
46
décadente, 43
rafraîchissante au citron,
53

DISPONIBLES DANS CETTE SÉRIE:

Amuse-Gueules et compagnie
Amuse-Gueules pour toutes occasions
Casse-croûte
Chocolats et confiseries
Cocktails et Boissons de Fête
Cuisine allégée
Cuisine anglaise
Cuisine cajun
Cuisine chinoise
Cuisine écossaise
Cuisine espagnole
Cuisine grecque
Cuisine indienne
Cuisine indonésienne
Cuisine irlandaise
Cuisine italienne
Cuisine japonaise et coréenne
Cuisine libanaise
Cuisine mexicaine
Cuisine thaïlandaise
Cuisine campagnarde – les recettes de chez nous
Cuisine marocaine
Délices au chocolat - les pâtisseries
Du pudding au gâteau
Fête et cadeaux gourmands
Gâteaux – les traditionnels
Gâteaux de fête pour les enfants
Gâteaux en un tour de main
Gâteaux et muffins
Gâteaux fromage, meringues, diplomates
Gâteaux vite faits
Glaces, sorbets et desserts rafraîchissants
Hamburgers savoureux
L'heure du goûter – bouchées salées et sucrées
La Cuisine aux herbes
La Cuisine des bébés et des tout-petits
La Folie des biscuits
Le Poulet – recettes créatives
Le Riz – préparation traditionelle
Légumes – les bien connus
Les Currys – recettes classiques
Les Légumes – recettes innovatrices
Les Pâtes à toutes les sauces
Les Pâtes rapides
Les petits cuisiniers
Les Rôtis
Les Salades sages et folles
Les Tourtes – recettes traditionnelles
Menus de fête pour enfants
Menus Grillades
Omelettes, crêpes et beignets
Pains et petits pains
Pâtes – les préférées
Pâtisseries et feuilletées
Pizzas et Toasts
Plats uniques
Poissons et Fruits de Mer
Pommes de terre – mille et une façons de les préparer
Poulet minute
Quiches et tourtes
Recettes au Wok et à la poêle
Sauces et Vinaigrettes
Soupes – recettes traditionnelles
Tartes et poudings
Viande hachée – délicieuse et raffinée
Yum Cha et délices d'Asie

KÖNEMANN Verlagsgesellschaft mbH • Bonner Straße 126 • D-50968 Köln



Glaces, sorbets et desserts rafraîchissants vous propose des desserts affriolants qui vous feront craquer !
Et pour vos glaces, pourquoi ne pas les faire vous-mêmes ?
Nous vous dévoilons tout sur la manière de faire des glaces à votre goût !

KÖNEMANN

ISBN 3-89508-303-8

9 783895 083037